

NIV
BAR & STEKHUS

Småplock | Appetizers

Ostron Fine de Claire no.3 | Mignonette, citron, tabasco 45:-

Oysters.

Vitlöksbröd på levain | Färskost och olivolja 85:-

Garlic bread, cream cheese, olive oil.

"Den hvide dame" | Med marmelad och knäckebröd..... 95:-

Danish cheese from cows milk | Marmalade, crisp bread.

Bläckfisk från Skagerack | Vitlöksmajonnäs..... 105:-

Octopus from Skagerack, garlic mayonnaise.

Gordaloliver | Stora gröna urkärnade oliver 75:-

Olives.

Ölkorv | Från Bjärehalvön 85:-

Beer sausage.

Chips & dipp | Stenbitsrom, syrad grädde 95:-

Chips and dip | Lumpfish roe, sour cream.

Caviar "Arctic Pearl" | Från Strömnäsbruk, Småland295:-

Smörstekt bröd, syrad grädde.

Swedish Caviar | Toast, sour cream.

Charktallrik..... 295:-

Variation av godsaker från lokala och långväga leverantörer.

Perfekt för två att dela på.

Charcuteri plate | Perfect for sharing.

Förrätter | Starters

Nivå's toast skagen Liten 150:- | Stor 250:-

Smörstekt bröd, handskalade räkor, majonnäs, dill, stenbitsrom.

Toast skagen | Shrimps, mayonnaise, dill, lumpfish roe.

Snaps 25:-/cl

Linie Aquavit | Aalborg Jubileum | Hallands Fläder | Skåne Akvavit

Bäska Droppar | Herrgårds Akvavit | OP Anderson | Sthlm Akvavit.

Eldade pilgrimsmusslor från Norge 195:-

Blomkålspuré, tomat, kapris.

Scallops from Norway | Cauliflower pureé, tomatoes, capers.

Vit sparris 195:-

Smörsås, stenbitsrom, gräslök, ramslöksolja.

White Asparagus | Butter sauce, lumpfish roe, ramson oil.

Sotad blomkål 135:-

Blomkålspuré, Gammelknas, brynt smör, mandel.

Grilled Cauliflower | Cauliflower pureé, Danish cheese, browned butter, almond.

Rå svensk oxfilé Liten 175:- | Stor 350:-

Schalottenlök, cornichoner, kapris, grov dijonsenap, 64° äggula, surdegskrutonger. Lägg till pommes frites + 35:-

Steak tartare | Swedish tenderloin, shallots, cornichones, capers, dijon mustard, baked egg yolk 64°, croutons. Add French fries + 35:-

Från kolgrillen | Charcoal grilled

Noggrant utvalt kött från svenska gårdar.

Meat from Swedish farms.

Ryggbiff 200g 285:-

Marmorering 3/10 | Smakintensitet 5/10 | Mörhet 5/10

Sirloin

Oxfile 160g 335:-

Marmorering 2/10 | Smakintensitet 5/10 | Mörhet 8/10

Tenderloin

Entrecôte 300g 365:-

Marmorering 7/10 | Smakintensitet 7/10 | Mörhet 7/10

Rib-eye

Tillbehör | Accompaniment

Pommes frites 35:- | Sötpotatis pommes 50:- | Potatisgratäng 55:-

Bakad potatis med smör 45:- | Smörkokta grönsaker 55:-

Kålsallad 35:- | Mixsallad med Parmigiano Reggiano 35:-

Dragonmajonnäs 35:- | Vitlöksmajonnäs 35:- | Vitlökssmör 35:-

Rödvinssås 45:- | Peppargräddsås 45:-

French fries 35:- | Sweet potato fries 50:- | Potato gratin 55:-

Baked potatoes with butter 45:- | Buttered vegetables 55:-

Cole slaw 35:- | Mixed salad with Parmigiano Reggiano 35:-

Tarragon Mayonnaise 35:- | Garlic mayonnaise 35:-

Garlic butter 35:- | Red wine sauce 45:- | Pepper sauce 45:-

Från köttkylen | *From the dry aging room*

Clubstek för två 1150:-

Marmorering 6/10 | Smakintensitet 8/10 | Mörhet 7/10

Noggrant utvald biff på ben från djur som strövat fritt på svenska gårdar.

Köttet hängmöras i vår mörningskyl i minst 40 dagar, vilket ger en kraftigare smak & ett mörare kött.

Dragonmajonnäs, rödvinssås, vitlökssmör, grillad citron
mixsallad med Parmigiano Reggiano, samt ert val av potatis.

OBS tillagningstid ca 45 min.

Clubsteak | Dry aged for at least 40 days.

Served with tarragon mayonnaise, garlic butter, red wine sauce, mixed salad with Parmigiano Reggiano, grilled lemon and your choice of potatoes.

Approx 45 min cooking time.

Burgare | Burgers

Nivåburgare..... 235:-

Kött från svenska gårdar, cheddarost från Väddö gårdsmejeri, varmrökt bacon från Skåne, dressing, sallat, tomat, rödlök, saltgurka, kålsallad, pommes frites.

Nivå burger | cheddar cheese, bacon, green salad, tomatoes, red onion, pickled cucumber, coleslaw, french fries.

Grillostburgare | Vegetarisk..... 235:-

Vitlöksmajonnäs, picklad rödlök, sallat, tomat, kålsallad, pommes frites.

Grilled cheese burger, vegetarian | Garlic mayonnaise, pickled onion, green salad, tomatoes, coleslaw, french fries.

Har du allergier? Säg till oss så skall vi hjälpa er med ert val av rätter.

Allergies? Let us know and we will help you with your choice of food.

Varmrätter | Maincourse

Svenskt gårdslamm 58° 365:-

Rostad vitlökssky, tomat, krispiga grönsaker, potatisgratäng.

Lamb from Swedish farms | Roasted garlic sauce, tomatoes, crisp vegetables, potato gratin.

Pepparstek svensk oxfilétournedos 435:-

Peppargräddsås, krispiga grönsaker, potatisgratäng.

Pepper Steak | Pepper sauce, crisp vegetables. potato gratin.

Smörbakad fjällröding 335:-

Sandefjordsås, ramslöksolja, krispiga grönsaker, potatispuré.

Char filet | Cream sauce, ramson oil, crisp vegetables, potato pureé.

Smörkokt torskrygg 375:-

Brynt smör, brytbönor, sojabönor, riven pepparrot, potatispuré.

Cod loin | Browned butter, stringbeans, soybeans, horseradish, potato pureé.

Confiterade jordärtskockor 250:-

Syrad grädde, gnocchi, brytbönor, brynt smör, mandel,

Parmigiano Reggiano.

Jerusalem artichoke | Sour cream, stringbeans, browned butter, almonds, Parmigiano Reggiano.

Efterrätter | Desserts

Chokladganache | På choklad från Malmö chokladfabrik..... 115:-

Dulce de leche, rostad mandel, vaniljglass, brynt smör, flingsalt.

*Chocolate ganache | Dulce de leche, roasted almonds,
vanilla ice cream, browned butter and sea salt.*

Gott att dricka till: **Moscatel Micaela** | Jerez, Spanien 105:-

Crème brûlée 95:-

Med torkade hallon.

Crème brûlée with dried raspberries.

Gott att dricka till: **Sauternes** | Bordeaux, Frankrike 135:-

Mazarinkaka..... 105:-

Inkokt rabarber, crème chantilly, maräng.

Mazarin | Rhubarb, creme chantilly, meringue.

Gott att dricka till: **Royal Tokaji** | Tokaji, Ungern 105:-

Glass & sorbet 65:-

Vispad vaniljglass & hallonsorbet.

Vanilla ice cream and raspberry sorbet.

Choklad tryffel..... 25:-

På choklad från Malmö Chokladfabrik.

Chocolate truffle.

Barnmenyn | Children's menu

För barn under 13 år.

For children below the age of 13 year.

Miniburgare 85:-

Med alla tillbehör vid sidan av.

Mini burger | Served with all the sides apart.

Minigrillost-"burgare" Vegetarisk 85:-

Med alla tillbehör vid sidan av.

Mini vegetarian grill cheese burger | Served with all the sides apart.

Pannkakor 65:-

Med vispgrädde & sylt.

Pancakes | Whipped cream and jam.

Torsk 135:-

Potatispuré, smörkokta sojaböner, brynt smör, grönsallat, citron.

Cod | Potato pureé, soybeans, salad, lemon.