

NIV
BAR & STEKHUS

Småplock | Appetizers

Ostron Chironfils speciale no.3 | Mignonette, citron, tabasco 50:-

Oysters.

Vitlöksbröd på levain | Färskost och olivolja 85:-

Garlic bread, cream cheese, olive oil.

Gordaloliver | Stora gröna urkärnade oliver 75:-

Olives.

Brödkorg | med vispat brynt smör..... 75:-

Bread basket.

Ölkorv | Från Bjärehalvön 85:-

Beer sausage.

Chips & dipp | Stenbitsrom, syrad grädde 95:-

Chips and dip | Lumpfish roe, sour cream.

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

Octopus from Skagerack, garlic mayonnaise.

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

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.

Rå svensk oxfilé 175:-

Grön sparris, ramslöksmajonnäs, parmesan, hasselnötter.

Raw tenderloin | Asparagus, ramson mayonnaise, parmesan, hazelnuts.

Eldade pilgrimsmusslor 195:-

Smörsås, blomkålspuré, tomat, kapris, dillkrisp.

Scallops | butter sauce, cauliflower pureé, tomato, capers, dill crisp.

Burrata 135:-

Het lök & chilidressing, surdegsbröd.

Burrata | Spicy chilidressing, sourdough bread.

Kolgrillad grön sparris 125:-

Parmesan, ramslöksmajonnäs, hasselnötter, citron.

Asparagus | Parmesan, ramson mayonnaise, hazelnuts, lemon.

Från kolgrillen | Charcoal grilled

Noggrant utvalt kött från svenska gårdar, grillat över glödande träkol.

Allt från kolgrillen serveras med pommes frites, dragonmajonnäs samt bakad tomat & lök.

Meat from swedish farms, served with French fries, tarragon mayonnaise, roasted onion and tomatoes.

Ryggbiff | Från svensk mjölkko..... 200g | 335:-

Marmorering 4/10 | Smakintensitet 5/10 | Mörhet 5/10

Sirloin

Oxfilé | Från svenska gårdar 160g | 395:-

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

Tenderloin

Entrecôte | Noggrant utvald för sin fina marmorering300g | 435:-

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

Rib-eye

Byt tillbehör | *Sides*+35:- st

Sötpotatis pommes | Potatisgratäng | Sallad med Parmesan.

Vitlöksmajonnäs | Vitlökssmör | Rödvinssås | Peppargräddsås.

Sweet potato fries | Potato gratin | Mixed salad with Parmesan.

Garlic mayonnaise | Garlic butter | Red wine sauce | Peppercorn sauce.

Från köttkylan | *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 Parmesan 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 Parmesan, grilled lemon and your choice of potatoes.

Approx 45 min cooking time.

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*

Smörbakad fjällröding..... 335:-

Sandefjordsås, dillolja, smörslungade grönsaker, färskpotatis.

Char filet | Cream sauce, dill oil, crisp vegetables, potato.

Smörkokt torskrygg 385:-

Ljummen färskpotatissallad, brynt smör, stenbitsrom.

Cod loin | Potato salad, browned butter, lumpfish roe.

Kolgrillad sommarkål 235:-

Blomkålspuré, smörslungade grönsaker, soyasmör, mandel, Parmesan.

Charcoal grilled kale | Crisp vegetables, soy butter, almond, parmesan.

Nivåburgare | Kött från svenska gårdar..... 235:-

Cheddarost från Vaddö 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.

Efterrätter | Desserts

Chokladganache | På choklad från Malmö chokladfabrik 125:-

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:-

Mandelkaka 115:-

Inkockt rabarber, säsongens bär, crème chantilly, maräng.

Almond cake | Rhubarb, berries, crème 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 95:-

Med alla tillbehör vid sidan av.

Mini burger | Served with all the sides apart.

Minigrillost-"burgare" | Vegetarisk 95:-

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 150:-

Kokt potatis, brynt smör, gröna bönor.

Cod | Potato, browned butter, green beans.