

NIV  
BAR & STEKHUS

## **Småplock | Appetizers**

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

*Oysters Chironfils speciale no.3*

**Vitlöksbröd på levain** | Färskost & olivolja..... 85:-

*Garlic bread | Cream cheese, olive oil.*

**Gordaloliver** | Stora gröna urkärnade oliver ..... 75:-

*Olives.*

**Brödkorg** | Urval av vårt hembakade bröd med vispat brynt smör ... 75:-

*Bread Basket | Selection of our homemade breads with whipped browned butter.*

**Gran Serrano 24 månader** | Utsedd till Spaniens bästa Serrano ..... 95:-

*Gran Serrano 24 months | Rated as Spain's best Serrano.*

**Chips & dipp** | Stenbitsrom, syrad grädde ..... 95:-

*Chips and dip | Lumpfish roe, sour cream.*

**Krispig bläckfisk från Skagerack** | Vitlöksmajonnäs..... 105:-

*Octopus from Skagerack | Garlic mayonnaise.*

**Caviar "Arctic Pearl"** | Från Strömnäsbruk, Småland .....295:-

*Smörstekt bröd, syrad grädde.*

*Swedish Caviar | Toast, sour cream.*

**Charktallrik**..... 295:-

*Variation av godsaker från lokala & långväga leverantörer.*

*Perfekt för två att dela på.*

*Charcuterie Plate | A variety of delicacies from local and distant suppliers. Perfect for two to share.*

## Förrätter | Starters

**Toast Skagen**..... Liten 150:- | Stor 275:-

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

*Toast Skagen | Butter-fried bread, hand-peeled 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** ..... Liten 175:- | Stor 350:-

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

*Raw Swedish Beef Tenderloin | Shallots, cornichons, capers, coarse Dijon mustard, 64° egg yolk, fried onions. Add French fries +35:-*

**Eldade Pilgrimsmusslor** ..... 195:-

Rostad rotselleripuré, brynt sojasmör, friterad brysselkål.

*Scallops | Roasted celeriac purée, browned soy butter, fried brussels sprouts.*

**Confiterade Jordärtskockor** ..... 105:-

Färskost, mandel, brynt sojasmör.

*Confit Jerusalem Artichokes | Cream cheese, almonds, browned soy butter.*

**Löjrom från Kalix** | 30g Från Bröderna Perssons i Piteå ..... 295:-

Smörstekt bröd, syrad grädde, rödlök, citron, dill.

*Vendace roe | Bread, sour cream, red onion, lemon, dill.*

## **Från kolgrillen | Charcoal grilled**

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

**Allt från kolgrillen serveras med pommes frites, dragonmajonnäs samt liten tomatsallad.**

*Meat from Swedish farms. Everything from the charcoal grill is served with French fries, tarragon mayonnaise, and tomato salad.*

**Ryggbiff** | Från svensk mjölkko..... 180g | 335:-

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

*Sirloin Steak | From swedish dairy cows.*

**Oxfile** | Från svenska gårdar ..... 160g | 395:-

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

*Beef Tenderloin | From Swedish Farms.*

**Entrecôte** | Noggrant utvald för sin fina marmorering .....300g | 435:-

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

*Ribeye Steak | Selected for its fine marbling.*

**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***

*Noggrant utvalt kött 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. **OBS tillagningstid ca 45 min.***

**Clubsteak** | För två ..... 1150:-

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

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

*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.*

**Côte de Boueuf** | För två ..... 1150:-

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

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

*Côte du boeuf | 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.*

## **Burgare | Burgers**

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

Cheddarost från Väddö gårdsmejeri, varmrökt bacon från Skåne, dressing, sallat, tomat, rödlök, saltgurka, kålsallad, pommes frites.

*Nivå Burger | Meat from Swedish Farms.*

*Cheddar cheese from Väddö dairy, smoked bacon from Skåne, dressing, lettuce, tomato, red onion, pickles, coleslaw, french fries.*

**Krispig Grillostburgare** | Vegetarisk ..... 235:-

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

*Grilled cheese burger, vegetarian | Garlic mayonnaise, pickled onion, green salad, tomato, 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**

**Smörbakad Fjällröding** | Från svenska insjöar ..... 335:-

Sandefjordsås, dillolja, smörslungade grönsaker, potatispuré.

*Butter-Baked Char | From Swedish lakes.*

*Sandefjord sauce, dill oil, buttered vegetables, mashed potatoes.*

**Smörkokt Torskrygg** | Fångad med lina i Skagerrak ..... 385:-

Brynt smör, grillad kål, gröna ärtor, potatispuré.

*Butter-Poached Cod Fillet | Line-caught in Skagerrak.*

*Browned butter, grilled cabbage, green peas, mashed potatoes.*

**Kolgrillade Morötter & Rotselleri** | Från Skåne ..... 250:-

Rostad rotselleripuré, getost, hasselnötter, friterad brysselkål, honungsvinägrett.

*Charcoal-Grilled Carrots & Celeriac | From Skåne.*

*Roasted celeriac purée, goat cheese, hazelnuts, fried brussels sprouts, honey vinaigrette.*

**Långbakad Lammbringa** | Från Västerslätt, Kalmar..... 275:-

Potatispuré med rostad vitlök, rotfrukter, rödvinssky, citron.

*Slow-Cooked Lamb Belly | From Västerslätt, Kalmar.*

*Mashed potatoes with roasted garlic, root vegetables, red wine jus, lemon.*

## 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, 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:-

**Mjökchokladglass** | På choklad från Malmö chokladfabrik..... 75:-

Björnbär, hasselnötter.

*Milkchocolate Icecream | Black berries, hazelnuts.*

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

**Glass & sorbet** ..... 65:-

Vispad vaniljglass & hallonsorbet.

*Vanilla ice cream and raspberry sorbet.*

**Choklad tryffel** | På choklad från Malmö chokladfabrik..... 35:-

*Chocolate Truffle | Made with chocolate from Malmö Chokladfabrik.*

**Kvällens ost** | Marmelad och knäckebröd..... 105:-

*Cheese of the night | Marmalade, crisp bread.*



## **Barnmenyn | Children's menu**

För barn under 13 år.

*For children below the age of 13 year.*

**Pannkakor** ..... 65:-

Med vispgrädde & sylt.

*Pancakes | Whipped cream and jam.*

**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.*

**Torsk** ..... 150:-

Brynt smör, gröna ärtor, potatispuré

*Cod | Browned butter, green peas, mashed potatoes.*

**Oxfile'** ..... 195:-

Pommes frites, dragonmajonnäs, kålsallad.

*Mini Beef Tenderloin | French fries, tarragon mayonnaise, coleslaw.*