

MENY

JAZZKÖKET SALUHALL | HÖST 2023

SNACKS

OSTRON Dagspris.

Serveras med Saluhallens kimchi hotsauce.

Snacksbricka 170/300

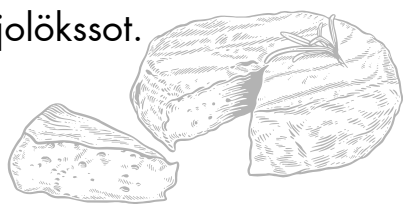
Dagens val av ost & chark.

OLIVER 55

Nocellaraoliver.

CHIPS 35

Lantchips med purjolökssot.



GRÖNT

SVAMPTOAST 235

Smörstekt foccacia • svamp från skogen • Karl Johan-cremé • tegelost • brynt smör • hösttryffel

BHAJI 175

Friterat löknyte • mjölksyrad sallad • kikärtsmajonnäs

TYSK PINNE 195

Saluhallens veganska korv • rostad morotscremé • vitlöksfräst höstkål • rökt rapsolja • friterad surkål

BETTERAVES 205

Friterade betor • färskost • paranöt • skum på jordärtskocka • brynt smör • salvia

Stekt bröd 35 Pommes 45
Sprängd potatis 50 Majo 25

SJÖ & HAV

FRUIT DE MER 195

Friterad blåmussla • sotad pilgrimsmussla • arénkhakaviar • blomkål • jalapeno • äpple

MOULE 195

Norska blåmusslor • grillad citronaioli • surdegsbröd

CROQUETTES 210

Friterade fyllda med norska skaldjur • hummeremulsion • forellrom • fänkålscrudité

KVÄLLENS FÅNGST 235

Smörbakad fisk • spicy gurksallad • blåmusselemulsion • rökt tångkaviar • purjolök

SKALDJURSPLATEAU Dagspris

Serveras med surdegsbröd och grillad citronaioli



SKOG & MARK

RÅBIFF 230

Lokalt gräsbetande kor • bakad äggula • krassemajonnäs • lagrad koost • kapris • picklade senapsfrön

MERGUEZ BRETZEL 245

Korv från charkuteriet • sotad rotselleri • potatispuré • puffat bovete • löklöv • Saluhallens H.P-sås

CHEF'S CUT Dagspris

Denna köträtt utformar sig från vecka till vecka eller kväll till kväll. Vi berättar såklart om kvällens rätt!

ENTRECÔTE 245

Norrländsk hängmörad entrecôte • svartkål med vitlök och knipplök • lättrökt tomatchunk • mörsmör med cascabelpeppar

EFTERRÄTT

GLASSPINNE 120

Chokladglass • körsbärscremé

CASSIS 125

Svarta vinbär • chokladganache • vaniljfluff • havreflarn

BRÛLÉE 120

Smaksatt med Earl Grey.

BASKISK CHEESECAKE 130

Äppelkok med sichuanpeppar

Kaffe från vår kompis Marcus
på Big Lake Coffee 30.

ALLERGIER ELLER ANDRA KOSTPREFERENSER?
FRÅGA OSS!

