

VÄLKOMMEN TILL BORDS

Stadshuskällaren bjuder på en unik, vacker och rofylld miljö mitt i stadens larm.

Vi hämtar inspiration och smaker från den svenska skogen.

Vår meny följer säsongen och erbjuder de råvaror som smakar bäst just nu.

Börja gärna kvällen med en utav våra cocktails.

COCKTAILS

*Stadshuskällaren har ett stolt samarbete med Stockholms brännerier.
Vi arbetar gärna med svenska och lokala råvaror & Stockholms Brännerier erbjuder utmärkta produkter
tillverkade på andra sidan viken.*

SPICED PEAR

Stockholms Bränneri Dry Gin, Vodka, Citron och Stadshuskällarens "Spicy Pear Mix"
*Chili, ingefära & kanelmarinerade päron är en höstklassiker, avnjuts denna gång inte som en efterrätt, utan
som en martini*

LE PAMPLEMOUSSE

Stockholms Bränneri Pink Gin, Citron, Blodapelsin, Litchi & blodapelsinmaräng
Stark, lätt bitter och intensiv fruktig sötma från marängen, blodapelsin osar höstkänsla

LATE NIGHT RUM FASHIONED

Plantation Grande Reserva, Salt karamell & Kaffe
*Rum old fashioned är en klassiker med lång historik, denna görs extra dekadent med lätt bittert svart kaffe och
söt, salt karamell*

155 SEK

Alkoholfri

DESIGNATED DRIVER

Passionsfrukt, Lime, lemonad, maraschinokörsbär
*En drink som täcker alla behov när man ibland är den som måste ta bilen hem. Går att göra med lite mer krut i,
då ersätter vi lemonaden med Ginger Beer i stället*

95 SEK

MIDDAG

FÖRRÄTT

KALIX LÖJROM

Krispig potatis, crème fraiche och isad silverlök
235

SOTAD TARTAR PÅ RÅDJUR

Vårlöksemulsion, pinjekärnor, rättika och jalapeno, getost
195

KANTARELLER

Kantareller i tartlette med ostcreme, anklaver, kålrabbi och persilja
190

GRILLAD BLÅMUSSLA

Rotselleri, krondill, shiso, forellrom, mussel- och citrongräsvelouté
190

VARMRÄTT

PETITE CHOUX

Petite choux fylld med linser, purjolök och vrångebäcksost. Serveras med misobakad kålrot, hasselnöt och svampvelouté.
295

SMÖRSTEKT HÄLLEFLUNDRA

Gula kantareller, krondill, blomkål, syrad gurka, mousseline-täckt libbstickapesto och svampvelouté
375

KRYDDSTEKT HJORTRYGG

Jordärtskocka, macadamianötter, svart vitlök, endive och timjansky
385

VAKTEL

Vaktel fylld svart trumpetsvamp och tryffel serveras med portvinssås, svartrot, grönkål och örtsky
370

DESSERT

KÖRSBÄR

Tonkamousse med mandelbrownie, chokladtartlette fylld med spritade körsbär, shisogelé, körsbärssorbet och kaffeglass

172

ÅKERÖ-ÄPPLE

Tahitivaniljglass med inkokt äpple, bourbonkaramell, havrekaka och färskostmousse

169

BAKAD CHOKLADKRÄM – NOBELDESSERT 2023

kompott gjord på lingon från Mockträsk utanför Boden, smaksatt med tjärsirap. Serveras med chokladsablé och lingonsmörkola, samt maränger, kräm gjorda på lingon och en frisk parfait på crème fraiche.

215

KVÄLLENS OST

185

PRALIN

55

EFTER MATEN

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa, espresso

GRASSHOPPER

Crème de Menthe, Crème de Cacao, grädde

BRANDY ALEXANDER

Crème de Cacao, cognac, grädde

IRISH COFFEE

Tullamore DEW, kaffe, grädde

KAFFE KARLSSON

Cointreau, Baileys, kaffe, grädde

KAFFE D.O.M

Bénédictine D.O.M, kaffe, grädde

BAILEYS COFFEE

Baileys, kaffe, grädde

/145

PLEASE BE SEATED

Stadshuskällaren offers a unique, beautiful and serene environment in the middle of the busy city. We get our inspiration and flavours from the forests of Sweden.

Our menu follows the seasons and offers the best produce that is available at the time.

Please feel free to start the evening with one of our cocktails.

COCKTAILS

Stadshuskällaren has a proud collaboration with Stockholms brännerier. We pride ourselves working with Swedish and locally produced ingredients & Stockholms Brännerier offers excellent products made just on the other side of the river.

SPICED PEAR

Stockholms Bränneri Dry Gin, Vodka, Lemon and Stadshuskällarens "Spicy Pear Mix"
Chili, ginger & cinnamon marinated pears are an autumn classic, enjoyed this time as a martini and not as a dessert

LE PAMPLEMOUSSE

Stockholms Bränneri Pink Gin, Lemon, Blood orange, Litchi & Blood orange meringue
Strong, slightly bitter with a intense, fruity sweetness from the meringue, blood orange truly embodies the fall

LATE NIGHT RUM FASHIONED

Plantation Grande Reserva, Salt karamell & Kaffe
Rum old fashioned is a classic with a long history, this one is made extra decadent with slightly bitter black coffee and sweet, salty caramel

155 SEK

Non Alcoholic

DESIGNATED DRIVER

Passionfruit, Lime, Lemonade, Maraschino berries
A drink that covers all of your needs when you sometimes, have to take the car home. Can be made with a little more "Oomph", just let us know and we'll switch the lemonade for a more intense Ginger Beer

95 SEK

DINNER

STARTER

KALIX BLEAK ROE

Crispy potato, crème fraiche and iced silverskin
235

DEER TARTAR

Spring onion emulsion, pine nuts, radish, jalapeno, goat cheese
195

CHANTARELLES

Chantarelles in a tartelette with cheese cremé served with duck liver, kohlrabi and parsley
190

GRILLED BLUE MUSSEL

Celeriac, crown dill, shiso, trout roe, mussel and lemongrass velouté
190

MAIN COURSE

PETITE CHOUX

Petite choux filled with lentils, leek and swedish wrångebäcks-cheese. Served with miso baked rutabaga, hazelnut and mushroom velouté.
295

BUTTERFRIED HALIBUT

Yellow chantarelles, crown dill, cauliflower, pickled cucumber, mousseline-covered lovage pesto
375

VENISON SIRLOIN

Jerusalem artichoke, macadamia nuts, black garlic, endive and thyme sauce
385

QUAIL

Quail stuffed with black trumpet mushroom and truffle served with port wine sauce, black salsify, kale and a herb jus
370

DESSERT

CHERRY

Tonka bean mousse with almond brownie, chocolate tartelette filled with poached cherries, shiso gel, cherry sorbet and coffee ice cream

172

ÅKERÖ APPLE

Tahiti vanilla ice cream with poached apple, bourbon caramel, oat cake and cream cheese mousse

169

NOBEL DESSERT OF 2023

with a compote, made of lingonberries from Mockträsk outside Boden, flavoured with tar syrup. Served with a chocolate sablé and lingonberry toffee, accompanied by meringues and cream made of lingonberries and a fresh crème fraiche parfait.

215

THE CHEESE OF THE EVENING

185

PRALINE

55

AFTER DINNER

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa, espresso

GRASSHOPPER

Crème de Menthe, Crème de Cacao, cream

BRANDY ALEXANDER

Crème de Cacao, cognac, cream

/155

IRISH COFFEE

Jameson, coffee, cream

COFFEE KARLSSON

Cointreau, Baileys, coffee, cream

COFFEE D.O.M

Bénédictine D.O.M, coffee, cream

BAILEYS COFFEE

Baileys, coffee, cream

/145