

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, Småland295:-

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 marmorering300g | 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.