

Ta en, eller varför inte fler...

Pimiento de padrones med lime och parmesan 59:-

Pimiento de padrones with lime and parmesan

Sötpotatis Fries 49:-

Sweet Potatoe Fries

Tre Ostar serveras med tomatmarmelad 69:-

Mencheo, Chevrè, and Brie with tomato marmelade

Grillade Rödräkor serveras med basilika-aioli 98:-

Grilled Prawn 300g, serves with basil-aioli

Sticky Chicken Wings 79:-

med sriracha-majonnäs och sesamfrön

Sticky chicken wings with sriracha.mayonnaise

Gratinerad Chevré 74:-
med rödbetor och citrushonung

Gratinated Chevré with beetroots and lemon honey

Tre Chark 75:-

Serrano, Bresaola och Chorizo salami

Farm fries med örtsalt 45:-
Farm fries with herb salt

Kantarellsoppa 68:-
Chantarelle soup

Vitlöksbröd serveras med tryffelmajonnäs 45:-

Garlicbread served with truffle mayonnaise

Vitlök och citrus- marinerade stora gröna oliver 39:-

Garlic and citrus- marinated big green olives

Serrano med kantarellcreme 55:-

Serranno with chantarelle creme

Halloumisticks serveras srirachamajonnäs 64:-

Halloumisticks served with sriracha mayonnaise

Vin och grädd- kokta blåmusslor 78:-

Wine and creamcooked mussels

To Share

Satins Plock

169:-

En planka med en magisk blandning av olika charkuterier, ost och frukt

Det går alldeles utmärkt att beställa som förrätt till två personer

*A plank with a magic mix of different cold cuts, cheese and fruit
It's great to order to share for two people as an appetizer*

Satins Grillplanka

249:-/per person

Styckdetaljer av biff, lamm och kyckling som sätts ihop till en magisk blandning av grillade delikatesser. Serveras med potatisgratäng, farm fries, rödvinssås och bearnaisesås

Pieces of beef, lamb and chicken put together in a magic mix of grilled delicacies. Served with potato gratin, farmfries, redwine sauce and bearnaise sauce

Satins Skaldjur

199:-/per person

Moule frites med blåmusslor och vongole musslor, grillade rödräkor. Serveras med vitlöksbröd, basilika-aioli och farm fries

Moule fries with blue mussels and vongole mussels, grilled red prawns. Served with garlic bread, basil aioli and farm fries



Grill

Biff med kappa, Nebraska, USA, 225g **275:-**

New york striploin, Nebraska, USA, 225g

Lammracks, Dry aged, Storbrittanien, 300g **199:-**

Lamb racks, Dry aged, Great Britain, 300g

Majskyklingfilé, Sverige, 200g **169:-**

Corn fed chicken filet, Sweden, 200g

Samtliga styckdetaljer serveras med farm fries, bearnaisesås, rödvinsås och tomatsallad med parmesan

All pieces are served with farmfries, bearnaise sauce and tomato salad with parmesan

Mains

Satins Högrevsburgare **169:-**

Hemgjord hamburgare gjord på högre och bringa. Burgaren byggs på Briochebröd, med bacon, cheddarost, sallad, tomat och rödlök. Serveras med farm fries

Homemade burger made of chuck steak and brisket. The burger is made of brioche bread with bacon, cheddar cheese, salad, tomato and red onion. Served with farm fries

Smörstek panerad Gös **165:-**

Serveras med juliennegrönsaker, kantareller, friterad kapris, rödbetor, brynt smör och delkatesspotatis

Butter fried breaded pike-perch, served with julienne vegetables, chantarelles, beets, deep-fried caper, browned butter and new potatoes

Oumph! O.L.T **169:-**

B.L.T Vegan-style, byggs på levainbröd med cashew aioli, sallad, tomat och rödlök. Serveras med farm fries

B.L.T Vegan-style, based on levain bread with cashew aioli, salad, tomato and silver onion. Served with farm fries



S A T I N
Dinner & Lounge

Dessert

Espresso pannacotta med hallonsås **65:-**

Espresso pannacotta with raspberry sauce

Friterade Äppelringar, serveras med hemgjord björnbärsglass **69:-**

Deep fried Apple rings served with homemade blackberry icecream

Vaniljglass, serveras med hjortron eller chokladsås **79:-**

Vanilla icecream, served with cloudbberries or chocolate sauce

Kaffe

Kaffe **25:-**

Espresso **28:-**

Dubbel espresso **32:-**

Cappuccino **35:-**

Caffè Latte **35:-**

Tips på avec

Baileys **20:-/cl**

Cointreau **22:-/cl**

Famous Grouse **20:-/cl**

Laphroaig 10yo **28:-/cl**

Lagavulin 16yo **34:-/cl**

Grönstedts VSOP **24:-/cl**

Diplomatico 12yrs **34:-/cl**

Brugal 1888 14yrs **32:-/cl**

Fråga serveringspersonal för fullständig avec-lista

