

## Ta en, eller varför inte fler...

**Pimiento de padrones med lime och parmesan 59:-**

*Pimiento de padrones with lime and parmesan*

**Patatas Bravas serveras med tomatsås 39:-**

*Patatas Bravas, served with tomato sauce*

**Manchego, serveras med tomatmarmelad 54:-**

*Manchego, served with tomato marmelade*

**Grillade Rödräkor serveras med basilika-aioli 98:-**

*Grilled Prawn 300g, serves with basil-aioli*

**Heta chicken wings med sriracha-majonnäs och sesamfrön 74:-**

*Hot chicken wings with sriracha.mayonnaise and sesame seed*

**Farm fries med örtsalt 45:-**

*Farm fries with herb salt*

**Kantarellsoppa 68:-**

*Chantarelle soup*

**Vitlöksbröd, serveras med tryffelmajonnäs 39:-**

*Garlicbread, served with truffle mayonnaise*

**Vitlök och citrus- marinerade stora gröna oliver 39:-**

*Garlic and citrus- marinated big green olives*

**Serrano med kantarellcreme 55:-**

*Serrano with chantarelle creme*

**Friterad gös, serveras med kantarellcreme 84:-**

*Deep fried pike-perch, served with chantarelle creme*

**Örtbakade lammracks 99:-**

*Herb baked lamb racks*

**Citronmarinerad majskyckling 78:-**

*Lemon marinated corn chicken*

**Vin och grädd- kokta blåmusslor 78:-**

*Wine and creamcooked mussels*

## To Share

### **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*

### **Satins Veganska**

**219:-/per person**

Vegansk planka bestående av Omph!- BBQ quesadilla och O.L.T. Serveras med mango och passionsfrukt- salsa, cashew-aioli och farm fries

*Vegan Platterboard consisting of Omph! - BBQ Quesadilla and O.L.T. Served with mango and passion fruit salsa, cashew-aioli and farm fries*



## Grill

**Biff med kappa, Nebraska, USA, 225g** **265:-**

*New york striploin, Nebraska, USA, 225g*

**Lammracks, Dry aged, Storbrittanien, 300g** **189:-**

*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 högrev 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:-**

*Depp 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

