

# FÖRRÄTTER

## / Starters

### GRAVAD LAX (1) 135

Gravad lax är en riktig tradition på A Hereford Beefstouw. Laxen är gravad enligt ett familjerecept från 1971. Serveras med dansk hovmästarsås och bröd smaksatt med kummin. Testa du med!

Marinated salmon is an A Hereford Beefstouw tradition and made from our family recipe from 1971. Served with cumin bread and mustard dressing, it's a 'must try'.

### SCAMPI FRITTI (2) 135

Men vill du spela det säkert, välj vår friterade Scampi Fritti. Denna klassiker serverar vi med en lite kryddigare Madagaskar-peppar dressing.

Play it safe and choose the crispy flavour of deep-fried scampi. We serve this all time favourite with our tasty Madagascan peppercorn dressing.

### KOBE SHABU SHABU (3) 300

Japanskt buljongfondue med sjögrässallad, wasabidressing, soja och stekt svamp. Allt tillsammans med, delikata tunna skivar av Kobe biff som sedan doppas i en mustig buljong vid bordet. För 2 personer.

Japanese broth-fondue with seaweed salad, wasabi dressing, soy and fried mushrooms. Served together with thin slices of Kobe beef. All served in a fondue-set at your table. Enough to share for 2 people.

### LÖJROM (4) 189

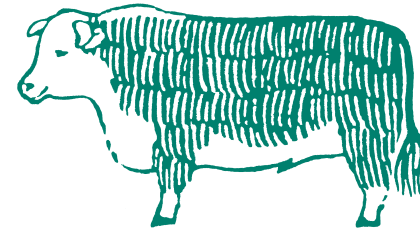
Här behövs ingen närmare förklaring. Vi serverar vår löjrom med blinier, hackad rödlök, citron och crème fraîche

A swedish classic starter. Made from the roe from Vendace. Served with blinis, red onions, lemon and crème fraîche.

### RÅBIFF (5) 135

Men om du bara är lite nyfiken så testa råbiffen. Handskuren biff serverad med hackad rödlök, krutonger, äggula, rödbetor, pepparrot och dijonsenap.

Steak tartare - finely chopped beef served with red onion, croutons, beetroot, horseradish, Dijon mustard and egg yolk.



# APERITIF

Att inleda en måltid med något att dricka är tradition! Vi rekommenderar att ni börjar med några av våra favoriter

### CAVA 92

Torrt, friskt med goda bubblor.  
Dry and bubbly

### GIN TONIC från 90

Friskt, bittert och ljuvligt.  
Bitter & refreshing

### DRY MARTINI 105

En riktig klassiker  
A classic

### COSMOPOLITAN 90

Syrligt, sött och fantastiskt  
Citrusy & sweet

# ÖL

## / Beer

### PILSNER CARLSBERG EXPORT

En klassisk dansk öl som är hovleverantör till det danska kungahuset. Njut av den i våra speciella ölglas.

A classic pilsner which is a selected provider to the Danish Court. Enjoy it in our special beer glasses.

25 cl 45

50 cl 90

Vi har även utvalda sorter av mikrobryggd öl från hela världen. We have a wide range of beer from selected microbreweries around the world.

Priser / Prices från / from 59

**A HEREFORD BEEFSTOUW**

# MAT ATT DELA

/ Food To Share

## HELSTEKT OXFILÉ FÖR 2

Ca. 400 g (10D) 849

Om ni är två som ska äta tillsammans ekommen­derar vi att ni testar vår helstekta oxfilé. Vi styckar den från huvudet på oxfilén. Efter tillagningen så trancherar vi den vid bordet åt er.

If you are two people dining together, we suggest sharing a whole fillet steak from the head of the tenderloin. We carve it for you, when served.

## PORTERHOUSE

Ca. 1 kg (25B) 999

Om ni är riktigt hungriga och inte kan bestämma er mellan ryggbiff och oxfilé. Ta vår finska Porterhouse som är det bästa av två världar på en tallrik. Oxfilé på ena sidan och ryggbiff på andra! Trancheras vid bordet efter tillagningen.

Try our Finnish Porterhouse. It's the best of two worlds on a plate. Tenderloin on one side of the bone and sirloin on the other. We carve if for you, when served.

# FRÅN TRÄDGÅRDEN

/ From The Garden

## VEGETARISK HACKEBÖFF (14B)

170

På svamp med hackade rödbetor, pepparrot och skottsallad.

Vegetarian Ground Steak. Made from mushrooms with chopped beetroot, horseradish and salad.

# FRÅN HAVET

/ From The Ocean

## PIGGVAR (15A)

299

Piggvar en plattfisk som t.om de flesta köttälskare tycker om. Köttet är vitt, fast och med en delikat smak. Vi serverar den med en sås gjord på äpplesmör, vitt vin samt grillad citron.

Turbot - is a fish that even meat-lovers will enjoy. The meat is white, firm and delicate. We serve if with a sauce made of apple-butter, white wine and grilled lemon.

# FRÅN GRILLEN

/ From The Grill

## GRÄSUPPFÖTT NÖTKÖTT FRÅN URUGUAY

/ Uruguayan Grass Fed

### OXFILÉ

Ca. 140 g (10A) 319

Ca. 200 g (10B) 445

Oxfilén är en väldigt mör och delikat styckdetalj. Perfekt grillad bara smälter den i munnen!

'Oxfilé' is the fillet steak. Experience the tenderness of this popular cut - we promise you won't regret it.

### HEREFORD ROSSINI

Ca. 200 g (10C) 500

Toppa din oxfilé med stekt foie gras med tryffelolja. Top your beef with fried foie gras and truffle oil.

### HEREFORD WELLINGTON

Ca. 140 g (10H) 359

Hereford Wellington, smördegsinbakad oxfilé med suffléfärs smaksatt tryffelolja, foie gras och persilja.

Baked in puff pastry with soufflé-fars, foie gras and truffle, seasoned with parsley

### HEREFORD SURF & TURF

Ca. 140 g (10S) 481

Toppa din oxfilé med en ½ langusterstjärt. Top your steak with a ½ rock lobster tail.

### LAMM T-BONE

Ca. 300 g (30B) 319

Om du gillar lamm rekommenderar vi vår lamm T-bone. Det här danska lammet grillas på benet för att förstärka smaken.

If you like lamb, you should order a 'Lamm T-Bone'. The Danish lamb is grilled and served on the bone to enhance the flavour.

### GRILLAT KYCKLINGBRÖST

Ca. 200 g (11B) 199

Är du sugen på ett lite ljusare kött? Då ska du välja kycklingen. Kycklingfilén har kvar både skinn och vinge för att behålla saftigheten. Serveras med ansjovissmör och riven parmesanost.

Grilled chicken breast. Grilled with skin and wing to keep it moist and tender. Served with a butter made of anchovy and parmesan.

# FRÅN GRILLEN

/ From The Grill

## AUSTRALIENSISKT GRÄSUPPFÖTT

/ Australian Grass Fed

Då dessa djur är uppfödda på en kost primärt bestående av gräs är köttet lite mörkare och magrare.

### ENTRECÔTE

Ca. 250 g (18A) 339

Ca. 350 g (18B) 409

På grund av den kraftiga marmoreringen och gräsupppfödningen är den här entrecôten från Australien lite mörkare i färgen med en lite magrare, naturligare saftig smak.

Due to heavy marbling and grass feeding, this Australian Ribeye is darker with a lean and juicy taste. Go green and enjoy the great taste of beef.

### RYGGBIFF

Ca. 180 g (12A) 255

Ca. 250 g (12B) 329

Ryggbiffen är ett perfekt alternativ om du är sugen på en biff som är mör, och kraftfull i smaken. Då ska du välja vår australiensiska ryggbiff.

The 'ryggbiff' is also known as the sirloin steak. If you are hungry for a steak that is tender and rich in flavor, this would be an excellent choice.

### FINSKT KVALITETSKÖTT

/ Finnish Quality Beef

Vår T-bone är från Finland där djuren främst får äta gräs. Det ger en mer naturlig smak på köttet.

### T-BONE

Ca. 500 g (13A) 499

Kan du inte bestämma dig mellan oxfilé och ryggbiff och är riktig hungrig. Ta då T-Bone och du kommer inte bli besviken.

If you can't decide, have a T-bone. It's a sirloin steak on one side and a filet steak on the other – the best of both worlds in one serving.

### HACKEBÖFF

Ca. 200 g (14A) 169

En riktig dansk klassiker. Grillad färsbiff på 100 % nötfärs. Serveras med hackade rödbetor och friterade lökringar.

Grilled ground steak - A Danish classic with beetroot and fried onion rings.

### WAGYU BURGER

Ca. 180 g (19B) 189

Gjord på 100 % Wagyu nötfärs. Serveras i ett briochebröd med sallad, tomat, rödlök, saltgurka, senapsdressing och tryffel-Gryuère ost.

Made from 100 % Wagyu beef. Served in a brioche bun with salad, tomato, pickles, mustard dressing and a truffle-Gryuère cheese.

# TILLBEHÖR

/ Add Ons

**I alla grillrätter så ingår det kryddsmör och ett val av potatis: Pommes frites eller Säsongens potatis:** Rostad delikatesspotatis med olivolja och rosmarin.

**All main courses are inclusive of seasoned butter and your choice of potato: French fries or Potatoes of the season:** Roasted potatoes with olive oil and rosemary.

### SALLADSBAR

Tillsammans med varmrätt 79

Together with a main. Add some salad to your meal.

Huvudrätt, med ett valfritt potatistillbehör 199

As main course, with a potato side of your choice.

### VARMA GRÖNSAKER

50

För lite extra god smak, testa vår smörstekta svamp med vitlök.

Warm vegetables - fried mushrooms with garlic.

### LANGUSTERSTJÄRT / SURF & TURF

1/2 Langusterstjärt (20A) 162

1/1 Langusterstjärt (20B) 324

Uppgradera din varmrätt med languster för en Surf & Turf.

Upgrade your main course with a Rock Lobster Tail.

### SAUCE

40

Hereford Bearnaise eller klassiska pepparsås.

Hereford Béarnaise or a classic pepper sauce.

*Alla priser är inklusive moms och serveringsavgift. All prices include VAT and service.*