

NIV
BAR & STEKHUS

Småplock | Appetizers

Ostron | Mignonette, citron, tabasco 50:-/st

Oysters | Mignonette, lemon, tabasco.

Vitlöksbröd på levain | Färskost & olivolja 85:-

Garlic bread | Cream cheese, olive oil.

Gordaloliver | Stora, gröna, urkärnade oliver 75:-

Large, green, pitted Gordal olives.

Brödkorg | Med vispat brynt smör 75:-

Bread Basket | With whipped browned butter.

Chips & dipp | Stenbitsrom, syrad grädde 95:-

Deluxe-variant med Kalix löjrom +65:-

Chips and dip | Lumpfish roe, sour cream.

Deluxe version with Kalix vendace roe +65:-

Krispig svensk bläckfisk | Vitlöksmajonnäs, pimento, lime 115:-

Crispy Swedish Squid | Garlic mayonnaise, pimento.

Ölkorv | Från Bjärehalvön 85:-

Beer sausage.

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 155:- | Stor 285:-

Smörstekt bröd, handskalade räkor, majonnäs, dill, stenbitsrom.

Byt ut stenbitsrom till 15g Kalix löjrom +100:-

Toast Skagen | Butter-fried bread, hand-peeled shrimp, mayonnaise, dill, lumpfish roe. Upgrade to 15g Kalix vendace roe +100:-

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, kapis, 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:-

Hummerbisque & eldade pilgrimsmusslor 195:-

Smörrostade krutonger, citrusfärskost, krasse.

Lobster bisque & seared scallops | Butter-toasted croutons, citrus cream cheese, cress.

Honungsbakad chèvre 135:-

Levainbröd, valnötter, björnbär, bladsallad.

Honey-Baked Chèvre | Levain bread, walnuts, blackberries, mixed greens.

Löjrom från Kalix 30g 250:- | 60g 475:-

Smörstekt bröd, syrad grädde, rödlök, citron, dill.

Vendace roe | Butter-fried 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 en 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

Sötpotatispommes | 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 köttkylen | *From the dry aging room*

"Bennys utvalda" från Scan – Kött från svenska gårdar som handplockas för sin fina kvalitet av scans styckmästare. Hängmörat i vår mörningskyl i minst 40 dagar för en kraftfull smak.

OBS tillagningstid ca 45 min.

Clubsteak | För två 1150:-

Marmorering 6/10 | Smakintensitet 7/10 | 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 1350:-

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 | På kött från svenska gårdar..... 235:-

Väddö cheddarost, varmrökt bacon från Skåne, dressing, sallat, tomat, rödlök, saltgurka, kålsallad, pommes frites.

Nivå Burger | Made with meat from Swedish farms.

Väddö cheddar cheese, 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, smörglaserade grönsaker, potatispuré.

Butter-Baked Arctic Char | From Swedish lakes.

Sandefjord sauce, dill oil, butter-glazed vegetables, mashed potatoes.

Smörkokt torskrygg | Fångad med lina i Skagerrak..... 385:-

Brynt smör, grillad kål, gröna ärtor, potatispuré.

Butter-Poached Cod Loin | Line-caught in Skagerrak.

Browned butter, grilled cabbage, green peas, mashed potatoes.

Oxfiléturnedos från svenska gårdar med peppargräddsås 435:-

Smörglaserade grönsaker, potatisgratäng.

Swedish Beef Tenderloin Tournedos with Pepper Cream Sauce, butter-glazed vegetables, potato gratin.

Kolgrillad rotselleri 255:-

Sandefjordsås, smörglaserade grönsaker, potatispuré.

Charcoal-Grilled Celeriac | Sandefjord sauce, butter-glazed vegetables, mashed potatoes.

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:-

Mandelkaka & blodapelsinsorbet 105:-

Crème Chantilly, blodapelsinkrisp, rostad mandel.

Almond Cake & Blood Orange Sorbet.

Crème Chantilly, blood orange crisps, roasted almonds.

Gott att dricka till: **Royal Tokaji** | Tokaji, Ungern 105:-

Glass & sorbet 65:-

Vispad vaniljglass & hallonsorbet.

Vanilla ice cream and raspberry sorbet.

Chokladtryffel | På choklad från Malmö chokladfabrik..... 35:-

Chocolate Truffle | Made with chocolate from Malmö Chokladfabrik.

Kvällens ost | Marmelad & knäckebröd 105:-

Cheese of the evening | Marmalade, crispbread.

Barnmenyn | Children's menu

För barn upp till 13 år.

For children up to 13 years old.

Pannkakor 65:-

Med vispgrädde & sylt.

Pancakes | Whipped cream and jam.

Miniburgare 95:-

Med alla tillbehör vid sidan av.

Mini Burger | Served with all the toppings on the side.

Minigrillost-”burgare” | Vegetarisk 95:-

Med alla tillbehör vid sidan av.

Grilled Halloumi Burger (vegetarian) | Served with all the toppings on the side.

Torsk 150:-

Brynt smör, gröna ärtor, potatispuré

Mini Cod | Browned butter, green peas, mashed potatoes.

Oxfile 195:-

Pommes frites, dragonmajonnäs, kålsallad.

Mini Beef Tenderloin | French fries, tarragon mayonnaise, coleslaw.