

LOBBYBAREN

DINE & WINE



OTHER SIDE FOR SWEDISH MENU

STANDING CLASSICS

Cheese & charcuterie platter with local cold cuts with pickles and crisp bread	125
Shrimp sandwich with hand peeled shrimps, rye bread, egg, mayonnaise, red onion and dill	195
Caesar salad with parmesan cheese, tomato, chicken, bacon and croutons	195
Game pattie with potato purée, creamed sauce, lingon berries and pickles	195
Weekly special served Monday-Thursday	175
Chef's menu, 2 courses served Friday-Saturday	295

STARTERS

Crispy Jerusalem artichoke with sour cream, herb salad and lumpfish roe	115
Beef tenderloin tartar, capers, mustard, egg yolk and cress	135/220
Prawns on toast with dill, red onion, lemon and lump fish roe	120/ 215

THIS IS HAPPENING

THE FOLLOWING DAYS IS A LA CARTE
REPLACED WITH THEME NIGHTS:

Brunch 25/9, 30/10 and Father's Day 14/11)

Italian buffet 7/10, 11/11

Christmas show with Glenn Wish 3-4,10-11,17-18/12

Read more at www.statt.se

MAIN COURSES

Beef cheek braised in red wine with potato purée, truffle and pickled onion	245
Go green: Pulled vego with potato puree, truffle, pickled onion and kale	215
Char with cream sauce, cauliflower, tomato, dill and potato compote	255
Venison with sweet and sour bacon, mushroom, potato compote and kale	265
Creamy pasta with beef tenderloin, , mushroom, parmesan cheese and herbs	225
Go green: Creamy mushroom pasta, cauliflower, parmesan cheese, kale	195
French fries	35
Green salad	30

DESSERTS

Selection of cheese with crisp bread and red onion and tomato marmalade	105
Baked apple with rosemary, dulce de leche, vanilla ice cream and cardamom crumble	85
Crème brûlée flavored with milk chocolate, pear, star anis and mint	85
Ice cream	25/pcs
Chocolate truffel	25/pcs



In case of allergies or other special food requests, please ask the staff.

KLASSIKER PÅ STATT

Ost- och charktallrik på lokala favoriter med pickles och vårt goda fröknäcke	125
Statts Räkmacka på handskalade räkor, rågbröd, ägg, majonnäs, rödlök och dill	195
Caesarsallad med parmesankorg, tomat, kyckling, bacon och krutonger	195
Viltfärsbiff med potatismos, gräddsås, lingon och syltade rotfrukter	195
Veckans husman Måndag – Torsdag	175
Helgens 2 rätters Fredag – Lördag	295

FÖRRÄTTER

Krispig jordärtskocka med gräddfil, örtsallad och stenbitsrom	115
Statts råbiff på oxfile med kapris, dijonsenap, äggula och krasse	135/220
Toast Skagen på smörstekt bröd med dill, rödlök, citron och stenbitsrom	120/ 215

THIS IS HAPPENING

FÖLJANDE DAGAR ERSÄTTS A LA CARTE
MED TEMAKVÄLLAR:

Brunch 25/9, 30/10 and Farsdag 14/11)

Italiensk buffé 7/10, 11/11

Christmas show med Glenn Wish 3-4,10-11,17-18/12

Läs mer på www.statt.se

VARMRÄTTER

Rödvinbräserverad oxkind med potatispuré, tryffel och syltad rödlök	245
Lite grönare: Pulled vego med potatispuré, tryffel, syltad rödlök och svartkål	215
Röding med sandefjordssås, tomat, råstekt blomkål, dill och potatiskompott	255
Kryddstekt hjort med vinägerfläsk, svamp, potatiskompott och svartkål	265
Krämig pasta med oxfile, svamp, parmesan och örter	225
Lite grönare: Krämig pasta med svamp, blomkål, parmesan och svartkål	195
Pommes frites	35
Grönsallad	30

DESSERTER

"Say cheese" 3 sorters ost med vårt goda fröknäcke och tomat och rödlöksmarmelad	105
Rosmarinbakat äpple med kola, vaniljglass och kardemummasmolor	85
Crème brûlée smaksatt med mjölkchoklad, päron, stjärnanis och mynta	85
Glass	25/kula
Chokladtryffel	25/st



För allergier och övrig specialkost vänligen kontakta oss så skräddarsyr vi alternativ utifrån era önskemål