



MENY KÖTT

Svenskt Kött från utvalda gårdar. Alla kött detaljer grillas och penslas med vitlök och timjansmör

RYGGBIFF MED KAPPA 295

vi lämnar kappan kvar för bästa möjliga smak. En detalj med lite magrare kött och mycket smak

FLANKSTEK 275

mer fettsnål detalj där den djupa robusta köttsmaken kommer fram vid grillningen

ENTRECOTE 365

välmarorerad entrecote är den styckdetalj med helt klart mest smak och karaktär

VÅRA SPECIAL CUTS

CLUB STEAK ca 600gr 695 *anpassat för 2 personer*
6 veckor hängmörad, biff med ben, hög smak,

T-BONE STEAK ca 600 gr 695 *anpassat för 2 personer*
6 veckor hängmörad, biff och filé med ryggbenet mellan

ENTRECOTE ca 300 gr 495
6 veckor hängmörad, mycket marmorerad och smakrik, mer tuggmotstånd

ERT VAL AV KÖTT STÅR I FOKUS OCH SERVERAS MED

rödvinskyl, parmesancreme, örtbakad tomat samt haricotsverts, örtolja och friterad krossad potatis

SPECIAL CUTS // PERFECT TO SHARE

Från svenska gårdar kommer våra utvalda biffstockar, entrecoter och andra detaljer som handplockas av Robert, styckmästaren på Bjursund slakteri. Vi hängmörar köttet i vår mörningskyl i 6 veckor för att skapa en unik smakupplevelse på köttet, precis som vin mognar köttet för att utveckla karaktär och smak.

ADDERA EXTRA SMAK

lägg till lite extra smaker

Grillad majs med smör & riven parmesan	45
Grillad Portabellosvamp, citron & olivolja	35
Plocksallad med vinägrett	35
Tomatsallad med rödlök, olivolja & basilika	35

REKOMMENDERADE VINER TILL BRA KÖTT

Utvalda viner att passa till nötkött. Generösa röda viner med viss strävhhet.

VITIANO ROSSO, MERLOT, CAB, SANGIOVESE, IT	395
MC PHERSON, DONT TELL GARY, SHIRAZ, AUS	525
OGIER, GENTILHOMME, RHONE, FRA	445
AZ AGRICOLA GAGLIOLE LA VALLETTA, IGT, MERLOT, SANGIOVESE	745

OM BRA KÖTT

Bra kött börjar med omtanke om djuren. Till Bjursund kommer bara djur som får den där lilla extra omsorgen. Bjursund vänder sig endast till gårdar som tagit god djurhållning på allvar. Gårdar som föder upp de bästa rasdjuren och tillhandahåller generösa betesmarker. Djur som uppföds med omtanke mår bättre och ger ett bättre kött. Det märks på textur, marmorering och andra faktorer vi noggrant följer i vår kvalitetssträvan. Vi har valt att koncentrera oss på nötkreatur från närbelägna gårdar eftersom miljöfrågorna är viktiga för oss. Korta transportsträckor vämnar inte bara om miljö och djur.