

STUREHOF

Stureplan 2

114 46 Stockholm

Telefon: 08-440 57 30

Fax: 08- 678 11 01

info@sturehof.com

www.sturehof.com

STUREHOF'S ÖPPETTIDER

Måndag-Fredag 11-02

Lördag 12-02

Söndag 13-02

KÖKET STÄNGER 01

VINTIPS

2009 Alain Graillot,

"La Guiraudé",

Crozes-Hermitage,

Rhône (Fr.)

20cl 235:-

1/1 820:-

TILLBEHÖR

Tomatsallad 45:-

Grönsallad 45:-

Kokta sockerärter 45:-

Ruccola och parmesan 75:-

OSTVAGNEN

(Från 18:00)

Roquefort (Fr.)

Grönmögel, opastöriserad, får mjölk

Brillat Savarin (Fr.)

Vitmögel, opastöriserad, komjölk

Gruyère (Sch.)

Härdost, opastöriserad, komjölk

Brunet (It.)

Getost, pastöriserad

Pont l'Evêque (Fr.)

Vitmögel, opastöriserad, komjölk

45:-/st

Osttallrik 145:-

DESSERTER

Hofdessert 85:-

Crème Brûlée 95:-

Citronsorbet 45:-

Passionsfruktsmousse,

mango och cocossorbet

115:-

Pekannötskolapaj,

gräddfilsglass och

citrusallad

125:-

Tiramisu 125:-

TILL KAFFET

Mörk chokladtryffel 30:-

Chokladmacaron 30:-

Daim 15:- Plopp 8:-

FÖRRÄTTER

3 eller 5 assietter med Västerbottenost 135:-/195:-

(inlagd sill, skagen, domtatterrin, gubbröra, gravlaxtartar)

3 eller 5 sorters sill och strömming med Västerbottenost 125:-/175:-

(inlagd sill, senapssill, basilika- och vitlöksströmming, kräftströmming, Norrøna matjessill)

Gravlaxtartar med forellrom och senapssås 135:-

Buffelmozzarella "Caprese", tomat, basilika och balsamvinäger från Cavalli 145:-

Halstrad norsk pilgrimsmussla i sitt skal, jordärtskockspuré, rapsolja och friterad lök 145:-

50g Kalix löjrom, smörstekt toast och rödlök samt smetana 255:-

30g Caviar Carelian (Fin.), smörstekt toast och rödlök samt smetana 795:-

Ankleverterrin, brioche, portvinskokt päron och pistagenötter 195:-

Oxfilecarpaccio, parmesan, rostade pinjenötter, ruccola och olivolja 195:-

Jamon Ibérico Grand Reserva de Bellota (36mån) 225:-

Charkuterier från Poggetto i Toscana (fänkålsalami, lombetto, prosciutto, parmesan 24 mån) 185:-

MELLANRÄTTER

Toast Skagen med Kalixlöjrom HALV 145:- HEL 195:-

Dalarömacka HALV 125:- HEL 155:-

Domtatterrin på kavring, picklade grönsaker och majonnäs 85:-

SOPPA

Serveras med Grand Blancbröd från Gateau

Hummersoppa, pilgrimsmussla

och en bit hummer

FÖRRÄTT 145:- VARMRÄTT 185:-

Clam Chowder

FÖRRÄTT 95:- VARMRÄTT 145:-

SALLAD

Fetaostsallad, oliver, kronärtskocka,

bulgur och citronette

175:-

Räksallad med ägg, avokado

och nobisdressing

195:-

OSTRON

Fine de Claire No:3 (Fr.) 30:-/st

Fine de Normandie No:3 (Fr.) 30:-/st

Fine de Verte No:2 (Fr.) 40:-/st

Pousse en Claire No:2 (Fr.) 45:-/st

Belon N:0 (Fr.) 45:-/st

1/2 dussin Fine de Claire 160:-

1/1 dussin Fine de Claire 310:-

1/2 dussin Belon 225:-

1/1 dussin Belon 395:-

KALLA SKALDJUR

Maine hummer 1/1 395:- 1/2 225:-

En näve färska Smögenräkor 185:- (Vid tillgång)

En näve kanadensiska burfångade räkor 115:-

Irländsk krabba 1/1 235:- 1/2 155:-

Färsk burfångade havskräftor 90:-/st

(OSTRON OCH MUSSLOR ÄR LIVSMEDEL SOM I VISSA FALL, I KOMBINATION MED ALKOHOL, KAN ORSAKA ALLERGISKA REAKTIONER)

VARMA SKALDJUR

Hummer "minute", brynt smör och pepparrot 405:-*

En halv gratinerad Maine hummer 235:-

3st gratinerade havskräftor 290:-

1/2 dussin vitlöksgratinerade

Bourgognesniglar 115:-

FISK

Stekta strömmingsflundror, brynt smör och mandelpotatispuré 135:-

Smörstekt uer, fänkål, saffran och musselsås 195:-

Rimmad lax med dillstuvad potatis 195:-

Sturehofs bouillabaisse, krutonger, rouille och parmesan 225:-

Grillad jämtröding, rödvinsstuvad ostronskivling och mandelpotatispuré 285:-

Smörstekt jumbosej, gulbetor, kapris, rädisor och vitvinsås 265:-

Helstekt rödtunga "Meunière" 315:-

Halstrad Hjälmgösa, bakad rotselleri, schalottenlöksemulsion och parmesan 325:-

Kokt lättrimmad torskskygg, pocherat ägg, brynt smör, räkor och pepparrot 335:-

Piggvar i bit, serveras kokt eller grillad med sockerärter och beurre blanc 485:-*

VEGETARISK

Svampfyllda kroppkakor, västerbottenost, brynt smör och lingon 195:-

KÖTT

FRÅN FLAMBERINGSVAGNEN (18.00-22.00):

Cognacsflamberad pepparstek med pommes Pont Neuf och haricots verts 395:-

Ärtsoppa med mejramskorv och fläskbog samt pannkaka 145:- med punsch 165:-

Kalvlever Anglais 215:-

Lammytterfilé, ratatouille och potatisgratäng 315:-

T-bone steak, barbequesås, cole slaw, majskolv och pommes frites 385:-*

Grillad hängmörad entrecôte med bearnaise, pommes frites och tomatsallad 375:-*

*Dessa rätter tar något längre tid att tillaga.