

## Drinkar & Alkohol fria drycker

### ALKOHOLFRITT, ÖL & VIN

Läsk, vatten & juice.	35:-
Sigtuna non alco pale.	55:-
Sigtuna non alco lager.	55:-
Alkohol fritt vin.	69:-

### ALKOHOLFRIA DRINKAR

Strawberry surprise jordgubb, Citronjuice, Soda.	75:-
Spritz Ananasjuice, Grapejuice, Royal Bliss Berry Sensation.	75:-

## Stekpannans favoriter 168:-/6 cl.

**MARGARITA** Tequila, apelsinlikör, limejuice, sockerlag, limefrukt, flingsalt.

**VODKASUB** Sodavatten apelsin, lime.

**MOJITO** Färsk mynta, pressad limejuice, sockerlag, vit rom, sodavatten.

**APEROL SPRIZ.** Mousserande vin, aperol, sodavatten, skivadapelsin.

**REDBULL VODKA**

**PINA COLADA** Vit rum, ananasjuice, cocosmjölk, grädde.

## Kaffedrinkar 125:-/4cl. 145:-/6cl.

**LEONARD SACHS** Grand Marnier Rouge/Kahlúa.  
Kaffe toppad med lövispad grädde.

**KAFFE KARLSSON** Cointreau/Baileys/kaffe/grädde.

**IRISH COFFEE** Irländsk whiskey/kaffe/farinsocker/grädde.

**GRANNENS KAFFE** Pärncognac/Baileys/kaffe/grädde. 5cl, 140:-

## Avec

### WHISKEY

Jameson.	25:-/cl
Agitator (Blend) svensk whisky.	22:-/cl
Agitator (single malt rökig)	27:-/cl
Tomatin 12 years old single malt.	29:-/cl

### COGNAC

Grönstedts VS .	28:-/cl
Grönstedts VSOP.	36:-/cl
Coquerel calvados.	25:-/cl

### ROM

Port Louiis.	27:-/cl
Baccardi.	25:-/cl
Cayman standard mörk.	30:-/cl
Cayman standard ljus.	28:-/cl

### TEQUILA/GRAPPA/CALVADOS

Don Julio 1942.	59:-/cl
-----------------	---------

### ÖVRIG SPRIT 30kr/cl.

Jameson, Amaretto, Disaronno, Baileys, Benedictine DOM  
Cointreau, Drambuie, Sambuca, Xanté.



Restaurang Stekpannan Kök & Bar

Bangårdsgatan 14C, 815 41 Tierp

E-post: info@stekpannankb.se

Tel: 0293-712 50

Mobil: 073-704 00 82

# Meny Stekpannan



*Är du sugen på god vällagad mat från grillen, till  
humana priser, i en ombonad och trevlig miljö?*

*Kom till Tierps vackraste restaurang.*

*Hos oss är du som gäst alltid i centrum och vi gör allt för att  
du ska trivas. Vår erfarna personal ser fram emot att  
servera dig grillade smakupplevelser i rätt  
temperatur - både på köttet och i den ombonade miljön.*

*Vårt löfte.*

*Grill och miljö i rätt temperatur.*

*Hoppas det smakar!*

*Personalen / Stekpannan Kök & Bar  
Varmt välkommen!*

## Snacks

Oliver.	49:-
Salta marconas mandlar.	49:-
Rotfruktschips med dipp.	49:-
Skivad Manchego.	55:-
Rökt kryddstark ölkorv.	55:-

## Förrätter

BRÖD & SMÖR, husets bröd med saltat örtsmör.	45:-
VITLÖKSBRÖD med persilja & aioli.	79:-
SKAGENRÖRA med handskalade räkor, toast, regnbågsrom, citron, dill & krasse.	105:-
CHARK & OST PLANKA med tillbehör & grillat bröd. (rek. för 2 personer)	189:-
OXCARPACCIO serveras med hyvlad parmesanost, pinjenötter, olivolja, ruccola och balsamico .	135:-
IBERICA DE PALETA Ca 50g, olivolja, citron & mandel.	109:-

## Varmrätter

FLANKSTEK 200gr Ursprung: Sverige.	269:-
PLUMA 200gr Ursprung: Sverige (Nattbakad) Är en riktig delikatess från grisens framdel som sitter ovanpå karré och kotlett. Den här köttbiten är en riktig godbit som alltför sällan nämns. Bra att känna till, en fettrikare detalj.	249:-
BABY BACK RIBBS hickoryrökta 300g.	240:-
ENTRECÔTE 240gr Ursprung: Sverige Torr kryddrubning serveras med grillad salladslök, dragonemulsion och sky på mörghen.	295:-
LAMMRACKS 200gr Ursprung: Nya Zeeland.	310:-
GRILLAD GÅRDSKYCKLINGFILÉ Serveras med nystekt svamp, torkad lök samt mörksky.	260:-

## Hamburgare

HÖGREVSBURGARE (200g)	189:-
Högre, tryffelmajonnäs, grönsallad, picklad rödlök, tomat och ost, serveras med coleslow, bearnaisesås och pommes.	
VEGANBURGARE Biff på kikärter, svarta bönor, jackfruit & quinoa samt makesallad, fänkål, rödkål & aioli.	219:-

Välj tillbehör: **Klyftpotatis , Pommesfrites**  
**Sötpotatispommes frites , Potatisgratäng.**

## Sås och smör, 39:-/val.

Bearnaisesås, Tryffelmajonnäs, Aioli, Vitlökssmör  
Grönpepparsås, Rödvinssky , Chilimajonnäs, Barbequesås.

## Fisk

GRILLAD LAXFILÉ med ört & honungsglacé, smörstekt potatis, dillcremé & citron.	269:-
MOULES FRITES, kokta blåmusslor med grädd, fänkål, chili, vitlök, pommes frites & aioli .	219:-

## Barnmeny gäller upptill 12 år.

### HAMBURGARE

Grillad hamburgare, sallad, ost och tryffelmajonnäs, bacon och karamelliserad lök. Serveras med pommes.	110:-
Lax med hollandaisesås och pressad potatis.	120:-
Nuggets med dressing och pommes.	102:-
Pannkaka med sylt och grädd.	98:-

## Pizza

### PIZZA SURDEG

Pizza al Funghi. Tomat, mozzarella, svamp, timjankräm, kronärtskocka, picklad lök, parmesan.	189:-
--	-------

### PIZZA OXFILE

Tomatsås, mozzarella, cocktail tomat, lök, chilibearnaisesås, ruccola.	220:-
--	-------

## Esterrätter

FRITERAD CAMENBERT med hjortronsylt och friterad persilja.	92:-
CHOKLADFONDANT serveras med vaniljglass och torkad fryst hallon.	96:-
CRÈME BRÛLÉE	119:-

## Öl på kran

S:t Ericks ljus lager.	70:-
S:t Ericks ipa.	75:-

## Öl & cider på flaska

Bitburger premium fl. 33cl.	74:-
Duvel flaska 33cl.	103:-
Sigtuna Hazy Dazy ipa fl.33cl .	80:-
S:t Ericks rabarber sur fl 33cl	80:-
Budvar Budejovicky Origina 50cl.	85:-
Arboga original 50cl.	80:-
Sigtuna pale ale organic burk.	85:-
S:t Ericks citra pale ale burk.	80:-
Birra Moretti ljus lager 33cl.	85:-
Peroni 33cl glutenfri.	85:-
Bacardi Breezer Watermelon 27,5cl.	65:-
Briska PÄRON 33cl.	65:-
Bacardi mango 33cl.	65:-

## Viner

### MOSSERANDE, GLAS/FLASKA

Bolla Prosecco brut rose.	103:-/ 410:-
Bolla prosecco extra dry blue.	95:-/ 395:-
Champagne, LOUIS Massing flaska.	970:-

### VITT, GLAS/FLASKA

Huset vitt Lalande Sauvignon.	78:-/ 296:-
Arrogant frog chardonnay.	79:-/ 380:-
Lergenmuller Johannes riesling.	118:-/ 480:-
Patriarche chardonay.	75:-/ 380:-
Villa Minelli Pinot grigio.	110:-/ 510:-

### RÖTT, GLAS/FLASKA

Huset rött vin Lalande merlot.	74:-/ 380:-
Crocera Barbera D'Asti.	97:-/ 410:-
Patriarche bourgogne pinot noir.	20:-/ 580:-

### ROSÈ, GLAS/FLASKA

Valmont Rose Paul Mas.	72:-/ 280:-
------------------------	-------------