

# AFTER DINNER

AVEC

## FIKA

Dubbel espresso, 2cl martell vs, pralinr

145

## GLOBETROTTER

Rum, Amaro Montenegro, mezcal, agave, bitters

145

## ESPRESSO MARTINI

Absolut vodka, kahlúa, espresso

145

## IRISH COFFEE

Jameson irish whiskey, coffee, cream, muscvado sugar

145

# SÖTT

SWEETS

## BANANCHOKLAD

Med nötter, dulce du leche & banansorbet  
*Bananachocolate with nuts, dulce de leche & banana sorbet*

74

## OSTKAKA

På mjölk från järna mejeri, gräddglass och kompott på rabarber och jorgubbar  
*Curd cake on milk from Järna dairy, ice cream and compote on rhubarb and strawberries.*

74

## CRÈME BRÛLÉE

*crème brûlée*

46

## GLASS/SORBETKULA

*Icecream/sorbet*

39

## PRALIN

*Truffle*

25

# COCKTAILS

## BURB N' BERRIES

*[SWEET & SOUR]*

Blackberry, tonka, bourbon, amaro montenegro, lemon

145 KR

## SICHUAN ICE TEA

*[SOUR HERBAL]*

Mint, honey, apple liqueur, kombicha,  
bison grass vodka, baijuu, lemon

145 KR

## D'ASTI SPRINGFIELD

*[FRESH]*

Mandarin, moscato d'asti, Italicus, Strega,  
OFW, lemon

145 KR

## PALME

*[SWEET & SOUR]*

Mandarin, honey, cacao liqueur, Bruni collins gin,  
Suze, lemon, bitter

145 KR

## FARMERS FRUIT PUNCH

Basil, apple, lemon, rosé pepper, Italicus, Vodka, milk, orange bitters

145 KR

# TILLTUGG

SNACKS

## BOQUERONES

*Boquerones*

65 KR

## OLIVMIX

65 KR

## GURKA MED SYRAD SMETANA & HONUNG

*Cucumber, sour cream with honey*

65 KR

## ÖL KORV

*Beer sausage*

55 KR

## PIMIENTOS DE PADRONES

*Med rökt paprikasalt*

*Pimientos de padron with smoked paprikasalt*

85 KR

44  
**SVEAVÄGEN**  
**UD URBAN DELI**

# FÖRRÄTTER

STARTERS

PRISERNA ÄR REDAN REDUCERADE

<b>LÖJROM &amp; SKAGEN</b> (PERFEKT START FÖR 2) .....	<b>221</b>
25g kalix löjrom, 100g skagen, rödlök, dill, gräslök, citronklyfta, brynt smörsmetana, rostad bröd <i>Bleak roe &amp; "skagen", 25g Swedish bleak roe 100g "skagen", red onion, dill, lemon, browned butter smetana, toast</i>	
<b>KOREANSK RÅBIFF</b> .....	<b>88</b>
På Svenskt nötkött med koreansk senapsås, koriander, salladslök, rödlök, rostad sesamfrö & chilimajonnäs <i>Korean tartar of Swedish beef with korean mustard, cilantro, scallion, red onion, roasted sesame &amp; chili mayonnaise</i>	
<b>VEGANSK RÖDBETSTARTAR</b>  .....	<b>HALV 125 / HEL MED POMMES 137</b>
Med dijonnaise, avokado, pinjenötter, rostad lök, crostinis & riven pepparrot <i>Vegan beethroot tartar with dijonnaise, avocado, pine nuts, roasted onion, crostinis &amp; grated horseradish</i>	
<b>VIT SPARRIS</b>  .....	<b>88</b>
Med brynt smörhollandaise, hyvlade rädisor, rågrödkrisp & krasse <i>White asparagus with browned butter hollandaise, radish, rye bread crunch &amp; cress</i>	
<b>GRÖN SPARRIS</b>  .....	<b>74</b>
Med parmesan, rucicola, citronette, hasselnötter & äggulekräm <i>Green asparagus with parmiggiano, hazelnuts, lemonvinaigrette &amp; eggolk</i>	
<b>VEGANSK BLINI</b>  .....	<b>88</b>
Med rökt tångrom, havrefraiche, rödlök & gräslök <i>Vegan blini with seaweed caviar, oatfraiche, red onion &amp; chives</i>	
<b>GETOSTGRATINERAT SURDEGSBRÖD</b> .....	<b>53</b>
Med sobrasada, citronyoghurt, tryffelhonung <i>Goatcheese gratinated sourdough bread, sobrasada, lemon yoghurt, truffle honey</i>	
<b>PIMENTOS DE PADRON</b>  .....	<b>60</b>
Med rökt paprikasalt <i>Pimientos de padron with smoked paprikasalt</i>	
<b>FRITERAD BROCCOLI</b>  .....	<b>60</b>
Med mai nam pla & friterad vitlök <i>Deepfried broccoli with mai nam pla and deepfried garlic</i>	

# SALUHALL


FOOD COURT

<b>OSTRON OYSTER</b>	
<b>FINE DE NORMANDIE N.4</b> .....	<b>13</b>
Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce <i>Fine de Normandie N.4, with lemon, onion vinaigrette &amp; hot sauce</i>	
<b>SPECIALE OSTRON</b> .....	<b>18/25</b>
Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce <i>Speciale Oysters, with lemon, onion vinaigrette &amp; hot sauce</i>	
<b>12 OSTRON</b> .....	<b>126</b>
Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce <i>12 oysters, with lemon, onion vinaigrette &amp; hot sauce</i>	
<b>OSTRONMIX(DAGENS URVAL)</b> .....	<b>95</b>
Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot s <i>Today's mix of oysters, with lemon, onion vinaigrette &amp; hot sauce</i>	

# SKALDJUR SEAFOOD

<b>PLATEAU</b> .....	<b>UD'S 459 / LYX 977</b>
Ostron, räkor, röka räkor, krabba, hummer, aioli, koreansk senapsås & chilimajonnäs, citon <i>Oysters, shrimps, smoked shrimps, crab, lobster, aioli, korean mustard &amp; chili mayonnaise, lemon</i>	
<b>RÄKOR</b> .....	<b>1 NÄVE 88 / 2 NÄVAR 137</b>
Med aioli & citron (begränsat utbud sön-tis) <i>Shrimps with aioli &amp; lemon (limited selection sun-tue)</i>	
<b>RÖKTA RÄKOR</b> .....	<b>1 NÄVE 67 / 2 NÄVAR 102</b>
Med aioli & citron <i>Smoked shrimps with aioli &amp; lemon</i>	
<b>KOKT KRABBA</b> .....	<b>HALV 95/ HEL 172</b>
Med koreansk senapssås & citron <i>Crab with korean mustard &amp; lemon</i>	
<b>KOKT HUMMER</b> .....	<b>HALV 193 / HEL 263</b>
Med chilimajonnäs & citron <i>Cooked lobster with chili mayonnaise &amp; lemon</i>	

# CHARK CHARCUTERIE

<b>CHARKBRICKA</b> .....	<b>102 / 186 / 343</b>
Dagens urval från charkdisken med tillbehör För 1, 2 eller 4 pers. <i>Charcuterie platte, today's selection with condiments*. For 1, 2 or 4 people.</i>	
<b>VEGETARISK ANTIPASTI</b>  .....	<b>77</b>
Dagens urval av oliver, inlagda och mjölksyrade grönsaker, grönsaksröra <i>Vegetarian antipasti, today's selection of olives, pickled and fermented vegetables, vegetable spread</i>	
<b>DELI DELUXE</b> .....	<b>385</b>
Charkbricka, ostbricka & hel mozzarella med tillbehör, perfekt start för 4 pers* <i>Charcuterie platter, cheese platter &amp; mozzarella with condiments, a perfect start for a group of four *</i>	

# OST CHEESE

<b>OSTBRICKA</b> .....	<b>81 FÖR EN, 147 FÖR TVÅ, 273 FÖR FYRA</b>
Dagens urval från ostdisken med tillbehör <i>Cheese platter, today's selection with condiments</i>	
<b>BUFFELMOZZARELLA</b> .....	<b>91</b>
Från Ängsholmens mejeri, tomat och vinaigrette på svensk rapsojja <i>Swedish buffalo mozzarella from Ängsholmen's dairy, tomato and vinaigrette on Swedish rapeseed oil</i>	
<b>OSTBIT</b> .....	<b>32/BIT</b>
Dagens urval från ostdisken med tillbehör <i>Today's selection of cheese</i>	

# VARMRÄTTER

MAIN COURSES

<b>SPICY LAXSALLAD</b> .....	<b>158</b>
Lättsotad lax, morot, kålrabi, sallad & rödkål i thom paa, chilimajonnäs, koriander, sesam, jordnötter, mandusås, gurka <i>Spicy blackened salmon salad, kohlrabi, carrots, salad &amp; red cabbage in thom paa, peanuts, cilantro, mandu sauce, cucumber, chili mayonnaise</i>	
<b>FISKGRYTA</b> .....	<b>151</b>
Fisk, räkor, musslor, aioli, dillgremolata, parmesan, krutonger, dill <i>Fish casserole, prawns, mussels, aioli, dill gremolata, parmesan, crutons, dill</i>	
<b>KOREANSK RÅBIFF</b> .....	<b>165</b>
På Svenskt nötkött med koreansk senapsås, koriander, salladslök, rödlök, rostad sesamfrö, chilimajonnäs & pommes frites <i>Korean tartar of Swedish beef with korean mustard, cilantro, scallion, red onion, roasted sesame, chili mayonnaise &amp; french fries</i>	
<b>TAGLIATELLE</b>  .....	<b>151</b>
Med tryffelgrädd, bakad svartrot, tryffelpeccorino & spenat <i>Pasta tagliatelle with truffle double cream, salsify, trufflepeccorino &amp; spinach</i>	
<b>VÅRKYCKLING</b> .....	<b>186</b>
Med grön sparris, ramslökscrème, rostad vitlökskky & hyvlade betor <i>Spring chicken with green asparagus, ramson cream, roasted garlic sauce &amp; beets</i>	
<b>HEL GRILLAD DORADE</b> .....	<b>172</b>
Örtsmör, smörslungad potatis, citron och crudite <i>Whole grilled dorade with herb butter, boiled potatoes with butter, lemon and crudite</i>	
<b>GRILLAD VIT SPARRIS</b>  .....	<b>151</b>
Smörbönspuré, bakat ägg, rostade hasselnötter, bakad purjolök och ramslök <i>Grilled white asparagus, butter bean puree, baked egg, roasted hazelnuts, baked leeks and wild garlic</i>	



## MIXED GRILL

Kvällens utbud av kött och korv, med UD's bea, tryffelmajo, rödvinsk, sotad gemsallad och pommes.  
*Today's selection of meat and sausages, served with Urban Deli's bearnaise sauce, truffle mayonnaise, red wine gravy, grilled baby gem salad and french fries.*

417/2 PERS

## FRÅN GRILLEN FROM THE GRILL

<b>ENTRECÔTE</b> .....	<b>277</b>
Svensk ca 250g <i>250 g of Swedish entrecôte</i>	
<b>KARRÉ</b> .....	<b>144</b>
Ca 200g från Rocklunda gård, glaserad med äpple och ingefära. <i>Pork neck, approx. 200g from Rocklunda farm, glazed with apple and ginger</i>	
<b>FLANKSTEK</b> .....	<b>186</b>
Svensk ca 200g med chimichurri <i>200 g of Swedish flank with chimichurri</i>	
<b>HALV GRILLAD HUMMER</b> .....	<b>200</b>
Med kryddsmör & grillad citron <i>Half lobster with herb butter &amp; grilled lemon</i>	

## TILLBEHÖR SIDE ORDERS

Allt från grillen serveras med ett valfritt tillbehör  
*All from the grill is served with a side order of your choice*

<b>POMMES &amp; BEA/TRYFFELMAJO</b> Pommes frites & ditt val av bearnaise eller tryffel dip <i>French fries &amp; your choice of bearnaise or truffle dip</i>	<b>SMÖRSLUNGAD POTATIS BOILED POTATOES</b>
<b>TOMATSALLAD TOMATO SALAD</b> Tomatsallad, med salladslök & syrad rödlök <i>Tomato salad with spring onion &amp; red onion</i>	<b>RÅKOSTSALLAD CRISPY SALAD</b> Råkostsallad med Thom Paa sås <i>Crispy salad with Thom Paa sauce</i>
<b>GEMSALLAD MED MISO GEM SALAD WITH MISO</b> Baby gemsallad med miso dressing <i>Baby gem salad with miso dressing</i>	<b>FRITERAD BROCCOLI FRIED BROCCOLI</b> Friterad broccoli, mai nam pla & friterad vitlök <i>Fried broccoli, mai nam pla &amp; fried garlic</i>
<b>VEGANSK KIMCHI VEGAN KIMCHI</b> Vegansk kimchi med rostade sesamfrön & friterad vitlök <i>Vegan kimchi with roasted sesame seed &amp; fried garlic</i>	



## UD DINNER

SMAKA PÅ HELA URBAN DELI | 3 SERVERINGAR. EN SHARING-MIDDAG FÖR TVÅ.  
*EXPERIENCE URBAN DELI'S SHARING DINNER IN 3 SERVINGS*

**Koreansk råbiff & Grönsparris  
Flankstek & Vitsparris  
Crème brûlée & Två stycken Praliner**

*Korean tartar & Green asparagus,  
Swedish Flank & White asparagus  
Crème brûlée & A pair of Truffles*

557/2 PERS