

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

105

JORDGUBBSSORBET

Serveras med gräddglass, jordgubbar, kryddad smulpaj, bränd grädde och smörgåskrasse
Strawberry sorbet served with ice cream, strawberries, spicey crumble, burnt cream and watercress

105

CRÈME BRÛLÉE

crème brûlée

65

GLASS/SORBETKULA

Icecream/sorbet

55

PRALIN

Truffle

35

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

PADRONES

Ponzu, kimchisesam

85 KR

44
SVEAVÄGEN
UD URBAN DELI

FÖRRÄTTER

STARTERS

LÖJROM & SKAGEN (PERFEKT START FÖR 2)	315
25g kalix löjrom, 100g skagen, rödlök, dill, gräslök, citronklyfta, brynt smörsmetana, rostat bröd <i>Bleak roe & "skagen", 25g Swedish bleak roe 100g "skagen", red onion, dill, lemon, browned butter smetana, toast</i>	
KOREANSK RÅBIFF	125
På Svenskt nötkött med koreansk senapsås, koriander, salladslök, rödlök, rostat sesamfrö & chilimajonnäs <i>Korean tartar of Swedish beef with korean mustard, cilantro, scallion, red onion, roasted sesame & chili mayonnaise</i>	
VEGANSK RÖDBETSTARTAR 	HALV 125 / HEL MED POMMES 195
Med dijonnaise, avokado, pinjenötter, rostad lök, crostinis & riven pepparrot <i>Vegan beethroot tartar with dijonnaise, avocado, pine nuts, roasted onion, crostini & grated horseradish</i>	
GRÖN SPARRIS 	105
Bakat ägg, smörslungad mangold, Almenäs tegel, saltrostade solrosfrön <i>Green asparagus, baked egg, pan fried mangold, Almnäs Tegel cheese, salt roasted sunflower seeds</i>	
GRILLAD KRONÄRTSKOCKA 	135
Baba ganoush, citron <i>Grilled artichoke, baba ganoush, lemon</i>	
GULÄRTS FALAFEL I SALLADSBLAD 	105
Dilleemulsion, thompa marinerad gurka och rättika <i>Yellow peas falafel in salad leaves with dill emulsion, thompa marinated cucumber and radish</i>	
BUFFELMOZZARELLA 	130
Från Ängsholmens mejeri, tomat och vinaigrette på svensk rapsolja <i>Swedish buffalo mozzarella from Ängsholmen's dairy, tomato and vinaigrette on Swedish rapeseed oil</i>	
PADRONES 	85
Ponzu, kimchisesam	
FRITERAD BROCCOLI 	85
Med mai nam pla & friterad vitlök <i>Deepfried broccoli with mai nam pla and deepfried garlic</i>	

UD DINNER

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

**Koreansk råbiff & Grönsparris
Flankstek & Black bean taco
Crème brûlée & Två stycken Praliner**

*Korean tartar & Green asparagus,
Swedish Flank & Black bean taco
Crème brûlée & A pair of Truffles*

795/2 PERS

HAR NI ALLERGIER – FRÅGA OSS!

SALUHALL

FOOD COURT


OSTRON OYSTER

FINE DE NORMANDIE N.4	18	12 OSTRON	180
Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce <i>Fine de Normandie N.4, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce</i>		Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce <i>12 oysters, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce</i>	
SPECIALE OSTRON	26/36	OSTRONMIX(DAGENS URVAL)	135
Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce <i>Speciale Oysters, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce</i>		Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot s <i>Today's mix of oysters, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce</i>	

SKALDJUR SEAFOOD

PLATEAU	UD'S 655 / LYX 1395
Ostron, räkor, rökta räkor, krabba, hummer, aioli, koreansk senapsås & chilimajonnäs, citron <i>Oysters, shrimps, smoked shrimps, crab, lobster, aioli, korean mustard & chili mayonnaise, lemon</i>	
RÄKOR	1 NÄVE 125 / 2 NÄVAR 195
Med aioli & citron (begränsat utbud sön-tis) <i>Shrimps with aioli & lemon (limited selection sun-tue)</i>	
RÖKTA RÄKOR	1 NÄVE 95 / 2 NÄVAR 145
Med aioli & citron <i>Smoked shrimps with aioli & lemon</i>	
KOKT KRABBA	HALV 135/ HEL 245
Med koreansk senapsås & citron <i>Crab with korean mustard & lemon</i>	
KOKT HUMMER	HALV 275 / HEL 375
Med chilimajonnäs & citron <i>Cooked lobster with chili mayonnaise & lemon</i>	

CHARK CHARCUTERIE

CHARKBRICKA	145 / 265 / 490	DELI DELUXE	550
Dagens urval från charkdisken med tillbehör För 1, 2 eller 4 pers. <i>Charcuterie platter, today's selection with condiments*. For 1, 2 or 4 people.</i>		Charkbricka, ostbricka & hel mozzarella med tillbehör, perfekt start för 4 pers* <i>Charcuterie platter, cheese platter & mozzarella with condiments, a perfect start for a group of four *</i>	
VEGETARISK ANTIPASTI 	110		
Dagens urval av oliver, inlagda och mjölksyrade grönsaker, grönsaksröra <i>Vegetarian antipasti, today's selection of olives, pickled and fermented vegetables, vegetable spread</i>			

OST CHEESE

OSTBRICKA	115 FÖR EN, 210 FÖR TVÅ, 390 FÖR FYRA	OSTBIT	45/BIT
Dagens urval från ostdisken med tillbehör <i>Cheese platter, today's selection with condiments</i>		Dagens urval från ostdisken med tillbehör <i>Today's selection of cheese</i>	

Priserna är ej rabatterade

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

SPICY LAXSALLAD / AVOKADOSALLAD	225 / 205
Lättsotad lax, morot, kålrabi, sallad & rödkål i thom paa, chilimajonnäs, koriander, sesam, jordnötter, mandusås, gurka <i>Spicy blackened salmon salad / Avocado salad, kohlrabi, carrots, salad & red cabbage in thom paa, peanuts, cilantro, mandu sauce, cucumber, chili mayonnaise</i>	
FISKGRYTA	215
Fisk, räkor, musslor, aioli, dillgremolata, parmesan, krutonger, dill <i>Fish casserole, prawns, mussels, aioli, dill gremolata, parmesan, crutons, dill</i>	
KOREANSK RÅBIFF	235
På Svenskt nötkött med koreansk senapsås, koriander, salladslök, rödlök, rostat sesamfrö, chilimajonnäs & pommes frites <i>Korean tartar of Swedish beef with korean mustard, cilantro, scallion, red onion, roasted sesame, chili mayonnaise & french fries</i>	
BLACK BEAN TACO 	215
Majstortillia, sötpotatispommes, ranchdressing, rostad grönkål, avokado, syrad rödkål, ananas, jalapeño, koriander <i>Black bean taco, corn tortilla, sweet potato fries, ranch dressing, roasted kale, avocado, pickled red cabbage, pineapple, jalapeño, cilantro</i>	
PRIMÖRSALLAD MED RÄKOR 	245 / 195
Grön sparris, färskpotatis, sockerärter, rädisor, spetskål, syltade gröna tomat, dilleemulsion <i>Spring vegetable salad, green asparagus, fresh potatoes, sugar peas, radishes, cabbage, pickled green tomatoes, dill emulsion, with or without shrimps</i>	
HEL GRILLAD DORADE	245
Örtsmör, smörslungad potatis, citron och crudite <i>Whole grilled dorade with herb butter, boiled potatoes with butter, lemon and crudite</i>	
"LERPOTTASILL"	205
Matjesill från Norröna, färskpotatis, brynt smör, gräddfil, gräslök, ägg, rödlök <i>"Lerpottasill" Matje herring from Norröna, fresh potatoes, brown butter, sour cream, chives, eggs, red onion</i>	

MIXED GRILL

Kvällens utbud av kött och korv, med UD's bea, tryffelmajo, rödvinskyl, 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.

595/2 PERS

FRÅN GRILLEN FROM THE GRILL

ENTRECÔTE	395	FLANKSTEK	265
Svensk ca 250g <i>250 g of Swedish entrecôte</i>		Svensk ca 200g med chimichurri <i>200 g of Swedish flank with chimichurri</i>	
KARRÉ	205		
Ca 200g från Rocklunda gård, glaserad med äpple och ingefära. <i>Pork neck, approx. 200g from Rocklunda farm, glazed with apple and ginger</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

POMMES & BEA/TRYFFELMAJO
Pommes frites & ditt val av bearnaise eller tryffel dip
French fries & your choice of bearnaise or truffle dip

TOMATSALLAD TOMATO SALAD
Vikentomater, med salladslök & syrad rödlök
Viken Tomato salad with spring onion & red onion

SMÖRSLUNGAD POTATIS BOILED POTATOES

FRITERAD BROCCOLI FRIED BROCCOLI
Friterad broccoli, mai nam pla & friterad vitlök
Fried broccoli, mai nam pla & fried garlic

SÅSER SAUCES 25:-

Chimichurri / Aioli / Chili mayonnaise / bearnaise / Truffle dip