

FÖRRÄTTER

STARTERS

PIMIENTOS DE PADRON  85

Pimientos de padron

KIKÄRTSPANNKAKA  115

Med ramslöksemulsion, grön sparris, sylrig schalottenlök & puffat ekologiskt vete
Chickpea pancake with ramson emulsion, asparagus, tart shalott & puffed organic wheat

BUFFELMOZZARELLA  95

Med purjolöksolja & kryddat ekologiskt vete
Buffalo mozzarella with, leek oil & spiced organic wheat

VEGANSK RÖDBETSTARTAR  LITEN 120 / STOR MED POMMES 195

Med dijonnaise, kronärtskockstapenad, syrad & sotad schalotten & krispig potatis
Vegan beetroot tartar with dijonnaise, silverskin onion, crispy potatoes, onion variation, fried capers & french fries

KOREANSK RÅBIFF LITEN 125 / STOR MED POMMES 235

På svenskt nötkött med koreansk senapsås, koriander, salladslök, rödlök, rostat sesamfrö & chilimajonnäs
Korean tartar of Swedish beef with korean mustard, cilantro, scallion, red onion, roasted sesame & chili mayonnaise

BLANDAD RÅBIFF LITEN 125 / STOR MED POMMES 235

På svenskt nötkött med grov dijonnaise, syrad schalottenlök, kavringkrisp & smörgåskrasse
Swedish tartar of Swedish beef, dijonnaise, crispy rye bread, & cress

KALIX LÖJROM 185

Med egen syrad grädd, tändstickspotatis, smörstekt bröd & citron
Vendace roe with homemade sour cream, crispy potatoes, butter fried toast & lemon

URBAN DELIS SKAGEN OCH LÖJROM 295

Rödlök, gräslök, dill, bryntsmör smetana & smörstekt bröd
Bleak roe, skagen, red onion, chives, browned butter, smetana & butter fried bread

UD DINNER

SMAKA PÅ HELA URBAN DELI I 3 SERVERINGAR.
EN SHARING-MIDDAG FÖR TVÅ.

EXPERIENCE URBAN DELI'S SHARING DINNER IN 3 SERVINGS

695 FÖR TVÅ

SALUHALL

FOOD COURT

OSTRON OYSTER

FINE DE NORMANDIE N.4 18

Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce
Fine de Normandie N.4, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce

LA RONCE N.4 28

Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce
La Ronce N.4 Oysters, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce

UTAH BEACH N.3 38

Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce
Utah Beach N.3 Oysters, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce

12 OSTRON 180

Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce
12 oysters, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce

OSTRONMIX 6 ST 145

Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce
6 Mixedoysters, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce

SKALDJUR SEAFOOD

PLATEAU LITEN 655 / STOR 1195

Ostron, räkor, rökta räkor, krabba, hummer, aioli, koreansk senapsås & chilimajonnäs
Oysters, shrimps, smoked shrimps, crab, lobster, aioli, korean mustard, chilimajonnaise

RÄKOR 1 NÄVE 125 / 2 NÄVAR 185

Med aioli & citron (begränsat utbud sön-tis)
Shrimps with aioli & lemon (limited selection sun-tue)

RÖKTA RÄKOR 1 NÄVE 95 / 2 NÄVAR 145

Med aioli & citron
Smoked shrimps with aioli & lemon

KOKT KRABBA HALV 185/ HEL 245

Med koreansk senapsås & citron
Crab with korean mustard & lemon

KOKT HUMMER HALV 275 / HEL 375

Med chilimajonnäs & citron
Cooked lobster with chili mayonnaise & lemon

CHARK CHARCUTERIE

CHARKBRICKA 145 FÖR EN / 265 FÖR TVÅ / 490 FÖR FYRA

Dagens urval från charkdisken med tillbehör / *Charcuterie platte, today's selection with condiments*

VEGETARISK ANTIPASTI  110

Dagens urval av oliver, inlagda & mjölksyrade grönsaker, grönsaksröror
Vegetarian antipasti, today's selection of olives, pickled and fermented vegetables, vegetable spread

DELI DELUXE 550

Charkbricka, ostbricka & hel mozzarella med tillbehör, perfekt start för 4 pers
Charkuterie platter, cheese platter & mozzarella with condiments, a perfect start for a group of four

OST CHEESE

OSTBRICKA 115 FÖR EN, 210 FÖR TVÅ, 390 FÖR FYRA

Dagens urval från ostdisken med tillbehör / *Cheese platter, today's selection with condiments*

OSTBIT 45/BIT

Dagens urval från ostdisken med tillbehör, välj bland våra favoriter eller välj själv direkt från vår ostdisk
Today's selection of cheese, select from our favorites or select direct from our cheese counter

MIXED GRILL

Kvällens utbud av kött och korv, med UD's bea, tryffelmajo, pimientos de padron, salad, rödvinsky & pommes.

Today's selection of meat and sausages, served with Urban Deli's bearnaise sauce, truffle mayonnaise, red wine gravy, pimientos de padron, salad & french fries.

295 PER PERSON

Minimum två personer

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

SOM TAM SALLAD  195

Krispig sallad med avokado, marinerad gurka, thom paa säs, koriander, chilimajonnäs, rostade sesamfrön & jordnötter

Som tam salad, crispy salad with avocado, marinated cucumber, thom paa sauce, cilantro, chili mayonnaise, roasted sesame & peanuts

VARM PRIMÖRSALLAD  220

Med säsongens primörer, ramslöksemulsion, picklad & sotad schalotten, puffat ekologiskt vete & krasse

With seasonal vegetables, ramson emulsion, pickled and blackened schallots, puffed organic wheat & cress

SKUMMAD FISK & SKALDJURSGRYTA 215

Med julienne på grönsaker, räkor, blåmusslor, krutonger & aioli

Fish & seafood stew with julienne of vegetables, shrimps, mussels, crutons & aioli

HAMBURGARE SVENSKT HÖGREV / VEGETARISK  195

Med briochebröd, grov dijonnaise, Wrångebäckkost, mjölsyrad gurka, tomat, sallad & pommes frites
With brioche bun, dijonnaise, Wrångebäck cheese, pickles, silverskin onion, salad & french fries

FRÅN GRILLEN FROM THE GRILL

GRILLAD GRÖN SPARRIS  215

Från Gotland
Green asparagus from Gotland

FJÄLLRÖDINGFILÉ 255

Från Landösjön
Artic char from Landösjön

MSC-MÄRKT GULFENAD TONFISK 265

Indiska Oceanen
Yellow fin tuna from the Indian Ocean

KORV FRÅN JON PÅ KORVHANTVERK 240

Från KRAV-märkt gris
Sasauge from KRAV-certified pork

SVENSK STEAK MINUTE 235

Steak minute of swedish beef

SVENSK ENTRECÔTE 325

Entecôte of swedish beef

TILLBEHÖR SIDE ORDERS

Allt från grillen serveras med ett valfritt tillbehör

All from the grill is served with a side order of your choice

SOM TAM SALLAD SOM TAM SALAD

Krispig sallad med thom paa säs, koriander, chilimajonnäs, sesamfrön & jordnötter

Crispy salad with thom paa sauce, cilantro, chili mayonnaise, sesame & peanuts

KOKT NYPOTATIS BOILED NEW POTATOES

Sandefjordsås, Västerbottensost, dill, gräslök, krispig potatis

Sandefjord sauce, Västebottens cheese, dill, chives & crispy potatoes

KLASSIKER CLASSIC

Pommes frites, Urban Delis bearnaise & sallad på Vikentomater

French fries, Urban Deli Bearnaise & salad of Viken tomatoes

EKOLOGISK SOMMARKÅL

ORGANIC SUMMER CABBAGE

Syrad schalottenlök, yoghurt, hasselnötter & brynt smör

Tart shallot, yoghurt, hazelnuts & browned butter

VARM PRIMÖRSALLAD

WARM SALAD OF SPRING VEGETABLES

Ramslöks majonnäs & puffat vete
Ramson mayonnaise & puffed wheat

EXTRA EXTRAS

AIOLI 15 / CHILI MAJO 15 / TRYFFEL DIP 15 / MAJONNÄS 15

POMMES 45 / TOMATSALLAD 55 / BEARNAISE 45

AFTER DINNER

AVEC

NETFLIX & CHILL

DESSERTLIKE AND CREAMY WITH CARAMEL AND POPCORN

Butter washed Jack Daniel's,
salty caramel, cream and popcorn

142

OAKED NEGRONI

EVERY BARTENDERS FAVORITE, HERE WITH BARREL AGED GIN.
WORKS JUST AS GOOD AS A PRE DINNER COCKTAIL THOUGH...

Stockholm bränneri oak gin, sweet
vermouth, Campari, orange

142

ESPRESSO MARTINI

YOU CAN NEVER GO WRONG WITH A CLASSIC

Vodka, coffee liqueur, unrefined sugar
and a double espresso

142

THE "BRAZILIAN"

OUR TROPICAL TAKE ON A CLASSIC SOUR COCKTAIL
(AND YES, THE NAME IMPLIES JUST WHAT YOU'RE THINKING)

Cachaça, passionfruit, lime, vanilla,
eggwhite and cinnamon

142

GRETZKY NO. 1

PROBABLY THE BEST HOCKEY PLAYER OF ALL TIME.
ALSO A DELICIOUS COCKTAIL

Cognac, Pimms No.1, apricot,
lemon, liqourice and "hockeypulver"

142

Psst!
Looking for after dinner spirits?
Ask for the bar menu.

SÖTT

SWEETS

CHOKLAD I UGN

Med salt kolaglass, rosmarinkolasås
& rostade hasselnötter

Baked chocolate with salted caramel ice cream,
rosemary fudge & roasted hazelnuts

105

SVENSK RABARBERMARÄNG

Med rabarber och jordgubbssorbet, inkokt
rabarber, rostat rågröd & lättvispad grädde

Swedish rhubarb meringue with
rhubarb & strawberry sorbet, poached rhubarb,
roasted rye bread & whipped cream

85

CRÈME BRÛLÉE »SALT KARAMELL«

Salt caramel crème brûlée

65

GLASS/SORBETKULA

Icecream/sorbet

55

TRYFFEL

Truffle

35

COCKTAILS

NYTORGET FIZZ

OUR TWIST ON A CLASSIC GIN FIZZ WITH SEASONAL FLAVOURS

Gin, rhubarb, dry vermouth, lemon,
eggwhite and a touch of ginger

142 KR

MÄSTAREN & MARGARITA

IT'S REALLY JUST A MARGARITA WITH SEASONAL FRUIT
AND SOME HEAT, BUT DAMN IT'S GOOD!

Jalapeño infused tequila, aperol,
lime, agave, strawberries and seasalt

142 KR

HERNÖ GIN & TONIC

THE BEST GIN AND TONIC IN THE WORLD IS MADE WITH HERNÖ GIN

Hernö, Fever-tree tonic, lemon
and juniper berries

135 KR

ALMOST SINCERE

LIGHT AND FLOWERY WITH A HINT OF BITTERNESS,
BUT OH SO DELICIOUS!

Gin, rosé vermouth infused with
cherry blossom, campari and housemade
grapefruit cordial

142 KR

FALKENBERG SOUR

IT MIGHT SOUND WIERD, BUT IT IS AMAZING!

Hallands fläder, sourcream, lemon,
eggwhite and dill

142 KR

BANGLA BAE

A REFRESHING TIKI COCKTAIL
FEATURING SWEDISH TRADITIONAL AQUAVIT

O.P Andersson aquavit, pineapple,
lime, lemon, honey and bitters

142 KR

TILLTUGG

SNACKS

GORDAL OLIVER

45 KR

UD'S NÖTMIX

Salta eller rökta

UD's mixed nuts, salted or smoked

34/45 KR

ÖL KORV

från Jon på Korvhantverk

Beer sausage from Jon at Korvhantverk

55 KR

SAVORSMITHS CRISPS

40 KR



NYTORGET

UD URBAN DELI