

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

Oyster mix (6 oysters) with lemon, onion vinaigrette & hot sauce

SKALDJUR SEAFOOD

PLATEAU LITEN 655 / STOR 1195

Ostron, räkor, rökt räkor, krabba, hummer, aioli, koreansk senapsås & chilimajonnäs

Oysters, shrimps, smoked shrimps, crab, lobster, aioli, korean mustard, chilimajonnaise

RÄKOR 1 NÄVE 135 / 2 NÄVAR 205

Med aioli & citron (begränsat utbud sön-tis)

Shrimps with aioli & lemon (limited availability sun-tue)

RÖKTA RÄKOR 1 NÄVE 95 / 2 NÄVAR 145

Med aioli & citron

Smoked shrimps with aioli & lemon

KOKT KRABBA HALV 135/ 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 3 SORTER 95 / 5 SORTER 155

Dagens urval från charkdisken / *Charcuterie platte*

VEGETARISK ANTIPASTI 65

Dagens urval av oliver, inlagda & mjölktsytrade grönsaker, grönsaksröror

Vegetarian antipasti, today's selection of olives, pickled and lacto-fermented vegetables, vegetable spread

DELI DELUXE 450

Chark och ostbricka, hel mozzarella med tillbehör, perfekt start för 4 pers

Charcuterie and cheese platter, mozzarella with condiments, a perfect start for a group of four

OST CHEESE

OSTBRICKA 3 SORTER 115 / 5 SORTER 210

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

OM NI ÖNSKAR BRÖD TILL CHARK ELLER OSTBRICKAN, VÄLJ URBAN DELIS BRÖDSERVERING, 35 KR

EXTRA EXTRAS

AIOLI 15 / CHILIMAJO 15 / TRYFFELDIP 15 / MAJONNÄS 15 / BEARNAISE 45

POMMES 45 / TOMATSALLAD 55 / GRÖNSALLAD 45 / SMÖRSTEK BRÖD 35

HAR NI ALLERGIER – FRÅGA OSS!

WE ARE A CASH FREE RESTAURANT

FÖRRÄTTER

STARTERS

URBAN DELIS BRÖDSERVERING 35

Varmt bröd på Munktorpsvete med Wapnö gårdssmör

Warm bread baked with Munktorps-wheat served with Wapnö butter

PIMIENTOS DE PADRON 85

Pimientos de padron

BUFFELMOZZARELLA 105

med eldad hö-olja och sotad lök

Buffalo mozzarella with burned hay-oil and blackened onion

SVENSK LÖK FRITERAD I SURDEG ANNO 2005 85

Med tryffelkrydda och riven bredsjuhård ost

Swedish onion deepfried in sourdough á 2005 with truffle seasoning and grated Bredsjuhård cheese

KUNGSMUSSLING OCH RÖDBETA 125

Med rökt höemulsion, svartvinbärsmüsli, svampkrydda och Lollo rosso

Pleurotus eryngii mushroom and Beet root with smoked hay emulsion, black currant müsli, mushroom seasoning and Lollo rosso

CEVICHE PÅ SKREI MED ROSENKITTENJUICE 115

Med krispig jordärtskocka, purjolöksmajonnäs och lingon Zaatar

Ceviche with Skrei and quincejuice, served with crispy jerusalem artichoke, leek mayonnaise and lingon berry Zaatar

KOREANSK RÅBIFF LITEN 135 / STOR MED POMMES 245

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

RÅBIFF 50/50 LITEN 135 / STOR MED POMMES 245

På svenskt nötkött med tärnad gurka, karamelliserad lök, dijonnaise och furikake på jordärtskocka, grönkål och rostade solrosfrön

Swedish tartar of Swedish beef, diced cucumber, caramelized onion, dijonnaise and furikake made with jerusalem artichoke, kale and roasted sunflower seeds

URBAN DELIS SKAGEN OCH LÖJROM 295

Rödlök, gräslök, dill, smetana & smörstekt bröd

Bleak roe, skagen, red onion, chives, 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/ PRICE FOR TWO

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

FALAFEL OCH HUMMUS PÅ SVENSK GULÄRTA 205

Med ingefärspicklad kålrot, kimchi, gomadare och säsongens blad

Falafel and hummus with swedish yellow peas, ginger-pickled swedish turnip, kimchi, gomadare and seasonal greens

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 225

Med briochebröd, grov dijonnaise, Väddö cheddarost, mjölksyrad gurka, tomat, sallad & pommes frites

Beef burger with brioche bun, dijonnaise, Väddö cheddar cheese, lacto-fermented cucumber, silverskin onion, salad & french fries

MIXED GRILL

Kvällens utbud av kött och korv, med UD's bearnaise, tryffelmajoj, pimientos de padron, sallad, 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 two persons

FRÅN GRILLEN FROM THE GRILL

Allt från grillen serveras med ett valfritt tillbehör

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

SVENSK GULÄRTSFALAFEL 215

Swedish yellow pea falafel

SVENSK FLANKSTEK 255

Swedish flank steak

KROPPKAKA 245

Fyllt med svamp, gotlandslinser och sveciaost från Lövsta med lingon och brynt smör
Swedish dumpling with mushroom, lentils from Gotland, mountain cow cheese with lingon berries and browned butter

SVENSK ENTRECÔTE 365

Entecôte of Swedish beef

SKREI 255

Från Norge

Skrei from Norway

KORV FRÅN JON PÅ KORVHANTVERK 240

Från KRAV-märkt gris

Sausage from KRAV-certified pork

SVENSK RYGGBIFF 385

Sirloin steak of Swedish beef

VECKANS LÅNGKOK DAGSPRIS

Alltid svenskt kött från butiken

Slow cooked Swedish meat from our deli, daily price

TILLBEHÖR SIDE ORDERS

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 seeds & peanuts

KLASSIKER CLASSIC

Pommes frites, Urban Delis bearnaise & sallad på tomat

French fries, Urban Deli Bearnaise & salad of tomatoes

SOTAD SAVOYKÅL OCH VITBÖNPURÉ BLACKENED

SAVOY CABBAGE AND WHITE BEAN PURÉ

Med friterad svensk gulärta, brynt smör, syrad grädda, schallottenlök och kålrot

With deep fried Swedish yellow peas, browned butter, sour cream, shallots and swede

AFTER DINNER

AVEC

NETFLIX & CHILL

DESSERTLIKE AND CREAMY WITH CARAMEL AND POPCORN

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

145

NEGRONI

EVERY BARTENDERS FAVORITE

WORKS JUST AS GOOD AS A PRE DINNER COCKTAIL THOUGH...

Stockholm bränneri gin, sweet
vermouth, Campari, orange

145

ESPRESSO MARTINI

YOU CAN NEVER GO WRONG WITH A CLASSIC

Vodka, coffee liqueur, unrefined sugar
and a double espresso

145

KLASSISK TRIO

TRYFFEL, AVEC, OCH EN DUBBEL
ESPRESSO

CHOCOLATE TRUFFLE, AVEC AND A DOUBLE ESPRESSO

Bara ett val återstår - Calvados, rom,
whisky Cognac eller grappa?

145

Psst!

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

SÖTT

SWEETS

BAKAD CHOKLAD

Med gräddfilsglass, grapefrukt
och mandelkrokant

Baked chocolate with sour cream ice cream,
grapefruit and almond nougat

95

VITCHOKLAD OCH HAVTORN

Mousse med mjölksyrad havtornscouli och
örtsorbet

Mousse with lactic acidated sea buckthorn and
herb sorbet

85

CRÈME BRÛLÉE »ROSTAT KAFFE«

Bergamott crème brûlée

65

GLASS/SORBETKULA

Icecream/sorbet

55

VEGANSK TRYFFEL

Vegan truffle

35

WIFI: URBANDELI

PASSWORD: SICKLA2013 (SMALL LETTERS)

WE ARE A CASH FREE RESTAURANT

WWW.URBANDELI.ORG 08-425 500 20

COCKTAILS

NYTORGET FIZZ

OUR TWIST ON A CLASSIC GIN FIZZ WITH SEASONAL FLAVOURS

Stockholm bränneri akvavit, apple cordial,
mint, apple liqueur, eggwhite, soda

145 KR

MÄSTAREN & MARGARITA

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

Tequila, aperol, lime, agave, mango, habanero
and seasalt

145 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

145 KR

TONIGHTS REJUICED COCKTAIL

In our goal for zero waste we rejuice fruits
and juices from the store, kitchen and other
departments within Urban Deli and make a
cocktail on it!

120 KR

NÅGOT ATT BÖRJA MED!

SNACKS

URBAN DELIS BRÖDSERVERING 	35
Varmt bröd gjort på Munktorpsvete med Wapnö gårdsmör Warm bread backed made with Munktorps-wheat served with Wapnö butter	
30 G GRAN SERRANO	45
30 G PAESANO PICANTE	45
40 G TRYFFEL SALAMI (TRUFFLE SALAMI)	45
40 G IBERICO BELOTTA	145
1 BIT GRUYERE (GROTTLAGRAD I 13 MÅN) 	45
3 SORTERS CHARK (3 DIFFERENT KIND OF CHARCUTERIE)	95
VEGETARISK ANTIPASTI 	65
PIMIENTOS DE PADRON 	85
ÖLKORV (BEER BANGER)	55
FÄNKÅLSMARINERADE OLIVER (OLIVES MARINATED WITH FENNEL) 	45

NYTORGET

 URBAN DELI

WE ARE A CASH FREE RESTAURANT