

FÖRRÄTTER

STARTERS

KOREANSK RÅBIFF 125

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

RÅBIFF 125

På Svenskt nötkött med Almnäs tegel, riven äggula från Sanda hönseri, potatiskrisp, grov dijonnaise, karamelliserad lök & krydda på grönkål & silverlök

Swedish beef tartar of with "Almnäs tegel", grated egg yolk, crispy potatoes, dijonnaise, caramelized onion & kale & silverskin onion powder

RÖDBETSTARTAR  **VEGAN** 105

Med avokado, pepparrotsårtonnaise, vårlök, grönkål, örter från Grönska & Husåknäcke

Vegan beetroot tartar with avocado, horseradish, spring onion, kale, herbs from Grönska & crisp bread

VIT SPARRIS  125

Med brynt smör, Wrångebäcksost & rostade hasselnötter

White asparagus with browned butter, Wrångebäcks cheese & roasted hazelnuts

KALIXLÖJROM 170

20 gram löjrom med smetana, rödlök,gräslök, tändstickspotatis, smörstekt bröd

Vendace roe with hash brown, red onion, chives & sour cream

URBAN DELI SKAGEN 185

På smörstekt rågbröd, kalixlöjrom rödlök, citron, dill

Shrimps "Skagen", vendace roe, red onion, dill and lemon served on rye bread

SOTAD LAXTARTAR 135

Syrad gurka, rödkål, äpple, vårlök, forellrom och sojamajonnäs & furikake

Blackened salmon tartar, pickled cucumber, red cabbage, apple, spring onion, trout roe, soya mayonnaise, furikake

SOM TAM SALLAD  105

Med thom paa säs, koriander, chilimajonnäs, rostade sesamfrön & jordnötter

Som tam salad with thom paa sauce, corinader, chili mayonnaise, roasted sesame & peanuts

UDDINNER

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

EXPERIENCE URBAN DELI'S SHARING DINNER IN 3 SERVINGS

695 FÖR TVÅ

MIN 2 PERS

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

SPECIALE OSTRON..... 36

Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce

Speciale 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 150

Dagens urval av ostron med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce

6 mixed oysters, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce

SKALDJUR SEAFOOD

PLATEAU 595 PER PERSON

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

Oysters, shrimps, smoked shrimps, crab, lobster, aioli, korean mustard dip sauce & chilli mayonnaise

FÄRSKA RÄKOR 1 NÄVE/2 NÄVAR

DAGSPRIS

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 135/ HEL 245

Med koreansk senapsås & citron

Crab with korean mustard & lemon

KOKT HUMMER HALV 275 / HEL 395

Med chilimajonnäs & citron

Cooked lobster with chilli 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  125

Dagens urval av oliver, inlagda och mjölksyrade grönsaker, grönsaksröra & bröd

Vegetarian antipasti, today's selection of olives, pickled and fermented vegetables, vegetable spread & bread

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*

OSTBITFRÅN 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 pick yourself direct from our cheese counte

DIPSÅS DIP

MAJONNÄS, AIOLI, RANCHDRESSING, TRYFFELDIP & BEARNAISE..... 20

Mayonnaise, aioli, ranch, truffle dip & bearnaise

MIXED GRILL

Kvällens utbud av kött och korv, med UD's bea, tryffelmajo, rödvinsky, grönsallad och pommes.

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

295 PER PERSON

Minimum två personer

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

HAMBURGARE 195

Svensk gårdsburgare med ekrökt cheddarost, sallad, tomat, silverlök, jalapeñomajonnäs & pommes frites
Swedish beef burger with smoked cheddar, tomato, silverskin onion, jalapeño mayonnaise & fries

HALLOUMIBURGARE  195

Med sallad, syrad rödkål, jalapeñomajonnäs, silverlök, tomat & pommes frites

Halloumi burger with salad, pickled red cabbage, jalapeño mayonnaise, silverskin onion, tomato & fries

SOM TAM SALLAD  195

Med avokado, marinerad gurka, thom paa säs, koriander, chilimajo, sesam & jordnötter

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

FISK & SKALDJURSGRYTA 215

Med räkor, musslor, parmesan, aioli & krutonger

Fish & seafood soup with shrimps, mussels, parmesan, aioli & crutons

VÅRENS PRIMÖRER  **VEGAN** 195

Med kronärtskocka, moröt, betor, sparris, ramslöksdipp

Spring vegetables with artichoke, carrots, beets, asparagus, ramson dip

KOREANSK RÅBIFF 235

På Svenskt nötkött med koreansk senapsås, koriander, salladslök, sesamfrö, chilimajo & pommes

Korean tartar of Swedish beef with korean mustard, coriander, scallion, sesame, chili mayo & fries

RÅBIFF 235

På Svenskt nötkött med Almnäs tegel, riven äggula, potatiskrisp, grov dijonnaise, karamelliserad lök, krydda på grönkål & silverlök, pommes frites

Swedish beef tartar with "Almnäs tegel", grated egg yolk, crispy potatoes, dijonnaise, carmelized onion, kale & silverskin onion powder, french fries

RÖDBETSTARTAR  **VEGAN** 195

Med avokado, pepparrotsårtonnaise, vårlök, grönkål, örter från Grönska, Husåknäcke & pommes

Beetroot tartar with avocado, horseradish vegan mayo, spring onion, kale, herbs, crispbread & fries

FRÅN GRILLEN FROM THE GRILL

SVENSK ENTRECÔTE 250G 325

Entrecôte from Sweden, 250g

SVENSK RÖDING 255

Char from Sweden

SVENSK HÄNGMÖRAD OXFILÉ 180G. . 355

Dry aged beef tender loin from Sweden, 180g

HEL GRILLAD DORADE 245

Seabream grilled on the bone

KRONKOTLETT FRÅN ROCKLUNDA . . . 245

Pork loin chop from Rocklunda farm

TILLBEHÖR SIDE ORDERS

Allt från grillen serveras med ett valfritt tillbehör. Extra tillbehör 65/st.

All from the grill is served with a side order of your choice. Extra side 65/p.

SOM TAM SALLAD SOM TAM SALAD

Med thom paa säs, koriander, chilimajonnäs, sesamfrön & jordnötter

With thom paa sauce, coriander, chili mayonnaise, sesame & peanuts

TOMATSALLAD TOMATO SALAD

Blandade tomater, rödlök, kapris, grillad paprika, basilika & friterad surdeg

Mixed tomatoes, red onion, capers, grilled pepper, basil, fried sour dough

POMMES FRITES FRENCH FRIES

Med gremolata, UD's bearnaise & grönsallad

With gremolata, UD's bearnaise & lettuce

ROSTAD BROCCOLI ROASTED BROCCOLI

Med riven parmesan, vitlök & rostade pumpafrön

With grated parmesan, garlic & roasted pumpkin seeds

VIT SPARRIS WHITE ASPARAGUS

Med brynt smör, Wrångebäcksost & rostade hasselnötter

With browned butter, Wrångebäck cheese & roasted hazelnuts

AFTER DINNER

AVEC

BETZY MARTINI

*Vodka, lakritslikör, kaluha, espresso, grädde
Vodka, licorice, kaluha, espresso, double cream*

135

BRANDY ALEXANDER

*Brandy, crème de cacao, grädde, muskot
Brandy, crème de cacao, double cream, nutmeg*

135

IRISH COFFEE

*Jameson irländsk whisky, kaffe, grädde, brunt
farinsocker*

*Jameson irish whisky, coffee, double cream,
brown sugar*

135 4CL/155 6CL

TOKAIJ

Zoltan Demeter, Birtokbor, Ungern 2015 EKO

120/6CL

SOBRERO

Moscato D'Asti, Italien, 2017

95/6CL

L'ILOT

De Haut Bergeron, Sauternes, Frankrike, 2015

125/6CL

CA'RUGATE

Recioto della Valpolicella, Italien, 2013

120/6CL

PASSITO DE MONTE SORIO

Angelino Maule, Veneto, Italien, 2016

120/6CL

SÖTT

SWEETS

CHOKLAD I UGN

*Med pistaschglass, rostade pistaschnötter
& salt kolasås*

*Baked chocolate with pistachio ice cream,
roasted pistachios & salted fudge*

110

RABARBER

*Med rabarberkompott, brynt smörghum,
kardemumma, krossade havreflarn,
jordgubbsglass*

*Rhubarb with rhubarb compote, browned
butter foam and cardamom custard,
oat crisps and strawberry ice cream*

105

VEGAN SNICKERS

*Med chokladsås, jordnötter, vispad
kokosgrädde & färska hallon*

*Vegan snickers with chocolate sauce, peanuts,
whipped coconut cream and fresh raspberries*

95

CRÈME BRÛLÉE »SALT KAREMELL«

Salt caramel crème brûlée

65

GLASS/SORBETKULA

Icecream/sorbet

45

MÖRKCHOKLADTRYFFEL

med havssalt

Dark chocolate truffle with sea salt

25



COCKTAILS

FROZEN ROSÉ

UD's rosé, fläderlikör, rabarbermust, citron

125 KR

HUGO

UD's cava, fläderlikör, mynta, citron

125 KR

GIN & TONIC

Hernö old tom gin, tonic, citron

135 KR

BERRY MOJITO

Vit rom, mynta, lime, hallon, björnbär, soda

135 KR

GURKBURK

Citronvodka, fläderlikör, citron, cava, gurka

135 KR

FRENCH 75

Gin, citron, champagne, socker

135 KR

TILLTUGG

SNACKS

IBERICO PURO DE BELOTTA

*30g Lufttorkad skinka
från Spanien av finaste kvalitet*

30g Cured ham from Spain of finest quality

110 KR

MOSTARDAOLIVER

Svarta oliver inlagda i stark senap och honung

Black olives marinated in hot mustard & honey

55 KR

MARINERADE OLIVER

Blandade oliver inlagda i olja, citron & vitlök

Olives marinated in oil, lemon & garlic

45 KR

ÖLKORV

från Korvhantverk

Swedish beer sausage from Korvhantverk

50KR

WRÅNGBÄCK

1 bit svensk hårdost från Almnäs bruk

1 piece Swedish cheese from Almenäs bruk

55 KR

UD'SMARCONAMANDLAR

Marcona almonds

65 kr

SICKLA

UD URBAN DELI