

AFTER DINNER

AVEC

KANELBULLE

Jack fire, Likör 43, mjölk, kardemumma, kanel

Jack fire, Licor 43, milk, cardamom, cinnamon

135

PUNSCH SHOT

Flaggpunsch, kaffe, grädde

Swedish Punsch, coffee, cream

115

IRISH COFFEE

Jameson irändsk whiskey, kaffe, grädde, brunt färssocker

Jameson irish whiskey, coffee, double cream, brown sugar

145

TOKAJI

Zoltan Demeter, Birtokbar, Ungern 2015 EKO

120/6CL

SOBRERO

Moscato D'Asti, Italien 2017

95/6CL

L'ILOT

De Haut Bergeron, Sauternes, Frankrike, 2015

125/6CL

PASSITO DE MONTE SORIO

Angelino Maula, Veneto, Italien, 2016

120/6CL

SÖTT

SWEETS

CHOKLAD I UGN

Bananglass, salt kolosås, rostad kokos & jordnötter

Baked chocolate with banana ice cream, salty fudge sauce, roasted coconut & peanuts

105

GINO

Stockholmsdesserten med varma jordgubbar, kiwi & banan med rostad vit choklad och vaniljglass

The classic Stockholm dessert with warm strawberries, kiwi & banana with roasted white chocolate & vanilla ice cream

95

CHOKLADPUDDING VEGAN

Blodapelsin & rostade hasselnötter

Vegan chocolate pudding with blood orange & hazelnuts

95

GLASS/SORBETKULA

Ice cream/sorbet

45

CRÈME BRÛLÉE "MJÖLK-CHOKLAD"

Milk chocolate crème brûlée

85

BAKAT VINTERÄPPLE

Svensk lönnsirap från Blaxsta, kardemummaglass & rostad kavingsmöl

Baked winter apple, Swedish maple syrup from Blaxsta, cardamom ice cream & roasted dark rye bread crust

90

MÖRK CHOKLADTRYFFEL

med havssalt

Dark chocolate truffle with sea salt

25

COCKTAILS

SICKLA COCKTAIL

Cognac, Flaggpunsch, röd vermouth & apelsin bitter

Cognac, Swedish Punsch, red Vermouth & orange bitter

135 KR

BJÖRKSÄV

O.P Björk, citron, ginger ale, örtblad från Cubegreens i Sickla

O.P Birch, lemon, ginger ale, herb from Cubegreens in Sickla

135 KR

AFTER DARK

Vodka, Chambord, citron, socker, äggvita

Vodka Chambord, lemon, sugar, egg white

135 KR

STHLMs NATT

Gin, Cloudy Pear cider, agave, svartpeppar, angostura

Gin, Cloudy Pear cider, agave, black pepper, angostura

135 KR

KANELBULLE

Jack fire, Likör 43, mjölk, kardemumma, kanel

Jack fire, Licor 43, milk, cardamom, cinnamon

135 KR

FANNY UDES ROS

Värmdö lingonmust, roslemonad & lime

Värmdö lingonberry juice, rose lemonade & lime

75 KR

TILLTUGG

SNACKS

TRE SORTERS CHARK

från vår saluhall

a selection of cold cuts from our deli

95 KR

IBERICO PURO DE BELOTTA

30g Lufttorkad skinka från Spanien av finaste kvalitet

30g cured ham from Spain of finest quality

95 KR

GRAN SERRANO

30g tunna skivor lufttorkad skinka från Spanien

30g thin slices of cured ham from Spain

45 KR

TRYFFELSALAMI

30g tunna skivor korv från Italien

30g thin slices of truffle salami from Italy

45 KR

PAESANO PICANTE

30g tunna skivor stark paprikakorv från Italien

30g thin slices of spicy pepper salami from Italy

45 KR

BRÖDSERVERING

solat bröd bakad på Munktorpsvete, serveras med Wapnö gårdssmör

grilled bread baked with wheat from Munktorp, served with butter from Wapnö farm

35 KR

VEGETARISK ANTIPASTI

blandat vegetariskt utbud från vår saluhall

a vegetarian variation from our deli

65 KR

KARL-OSCAR

30 g Stockholmsstilverkad hårdost på opastöriserad mjölk från Jersey- & fjällko

30g Local hard cheese made of unpasteurized milk from Jersey & Swedish Mountain cattle

Jersey & Swedish Mountain cattle

55 KR

ÖLKORV

Swedish beer sausage

55 KR

PIMIENTOS DE PADRON

grillade, små gröna paprikor

grilled green peppers

85 KR

SICKLA

UD URBAN DELI

FÖRRÄTTER

STARTERS

FLATBREAD  115

Färskost, spenat, portabello, riven vintertryffel & sveciaost från Lönsta herrgårdsmejeri

Cream cheese, spinach, portabello mushroom, grated winter truffle & Svecia cheese from Lönsta dairy farm

JORDÄRTSKOCKSSOPPA  115

Vintertryffel, jordärtskockschips & späd svartkål från Cubegreens i Slicka

Jerusalem artichoke soup, winter truffle, Jerusalem artichoke crisps & black cabbage from Cubegreens in Slicka

KOREANSK RÅBIFF 135

Svenskt nötkött med koreansk senapsås, koriander, salladslök, rödlök, rostad sesamfrön & chillimajonnäs

Korean tartar of Swedish beef with korean mustard, cilantro, scallion, red onion, roasted sesame & chilli mayonnaise

RÅBIFF 50/50 135

50/50 malet svenskt nötkött och gurka med karamelliserad lök, turkake på jordärtskocka, grönkål, rostade solrosfrön & dijonnäs

50/50 Swedish beef and cucumber tartar with caramelized onion, turkake made of Jerusalem artichoke, green cabbage, roasted sunflower seeds & dijonnaise

KNAPRIG OSTRONSKIVLING & RÖKT SHIITAKE  **VEGAN.** 125

Salladslök, chili, sesam, syrad morot, jordärtskockschips & vegansk mandumajonnäs

Crunchy oyster mushroom & smoked shiitake mushroom with scallions, chili, sesame, fermented carrots, Jerusalem artichoke crisps & mandu mayonnaise

KALIXLÖJROM 170

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

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

URBAN DELI SKAGEN HALV 100G/ HEL 200G 165/255

På smörstekt rågbröd, rödlök, citron, dill, toppad med kalixlörrom

Shrimps "Skagen" (half 100g/ whole 200g), red onion, dill and lemon served on rye bread topped with vendace roe

SOM TAM SALLAD  **VEGAN.** 105

Med avokado, marinerad gurka, råkostsallad, thom paa sås, koriander, chillidip, sesam & jordnötter

Som tam salad with avocado, marinated cucumber, raw food salad, thom paa sauce, cilantro chili dip, roasted sesame & peanuts

UGNSROSTAD BLOMKÅL  **VEGAN.** 115

Med svart tahini, soyghurt, eldad lök, saltrostad mandel, persilja & citron

Roasted cauliflower with black tahini, soyghurt, blackened onion, salt roasted almond, parsley & lemon



UDDINNER

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

EXPERIENCE URBAN DELI'S SHARING DINNER IN 3 SERVINGS

695 FÖR TVÅ

MIN 2 PERS

MAJONNÄS, AIOLI, TRYFFELDIP, BEARNAISE, VEGANSK CHILIDIP. 20

Mayonnaise, aioli, truffle dip, bearnaise, vegan chilli dip

DIPSÅS DIP

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 krabba, hummer, aioli, koreansk senapsås & chillimajonnäs, smörstekt bröd

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

FÄRSKA RÄKOR ... 1 NÄVE 135 / 2 NÄVAR 205

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 chillimajonnäs & citron

Cooked lobster with chilli mayonnaise & lemon

CHARK CHARCUTERIE

TRE SORTERS CHARK 95

Dagens urval från charkdisken / today's selection of three charcuteries

FEM SORTERS CHARK 155

Dagens urval från charkdisken / today's selection of five charcuteries

VEGETARISK ANTIPASTI  65

Dagens urval av oliver, inlagda grönsaker & grönsakeröror

Vegetarian antipasti, today's selection of olives, pickled vegetables & vegetable spreads

DELI DELUXE 450

Tre sorters chark, 30g Iberico, ostbricka, buffelmozzarella och vegetariska tillbehör, perfekt start för 4 pers

Three charcuteries, 30g Iberico, cheese platter, buffalo mozzarella and vegetarian condiments, a perfect start for a group of four

OST CHEESE

BRICKA MED OSTAR FRÅN STOCKHOLM 125 FÖR EN, 225 FÖR TVÅ, 420 FÖR FYRA

Kvarnhagen, Löfsta Blå, Karl-Oscar med tillbehör

Platters with local cheese for 1, 2 or 4 people

BUFFELMOZZARELLA 95

Med olivolja

Buffalo mozzarella with olive oil

MIXED GRILL

Kvällens utbud av kött och korv, med UD's bea, tryffelmajjo, 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

LÅNGKOK **DAGSPRIS**

Fråga vad som serveras kväll!

Ask your waiter what's on the menu tonight!

HAMBURGARE 195

Svensk gårdstburgare med ektrikt cheddarost, sallad, tomat, silverlök, saltgurka, jalapeño-majonnäs & pommes frites

Swedish beef burger with smoked cheddar, tomato, silverskin onion, pickles, jalapeño mayonnaise & fries

HALLOUMIBURGARE  195

Med sallad, syrad rödkål, jalapeño-majonnäs, silverlök, tomat & pommes frites

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

SOM TAM SALLAD  **VEGAN.** 195

Med avokado, marinerad gurka, råkostsallad, thom paa sås, koriander, chillidip, sesam & jordnötter

Som tam salad with avocado, marinated cucumber, raw food salad, thom paa sauce, cilantro, chilli dip, sesame & peanuts

FISK & SKALDJURSGRYTA 225

Med räkor, musslor, parmesan, aioli & krutonger

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

ÅNGAD SKREITORSK 259

Med brynt smör, gulbetor, rostade hasselnötter, potatisspuré & örter från Cubegreens i Slicka

Steamed cod with brown butter, golden beets, roasted hazelnuts, potato puree & herbs from Cubegreens in Slicka

KOREANSK RÅBIFF 245

På Svenskt nötkött med koreansk senapsås, koriander, salladslök, sesamfrön, chillimajo & pommes

Korean tartar of Swedish beef with korean mustard, cilantro, scallion, sesame, chilli mayo & fries

RÅBIFF 50/50 245

50/50 malet svenskt nötkött och gurka med karamelliserad lök, turkake på jordärtskocka, grönkål, rostade solrosfrön, dijonnäs & pommes

50/50 Swedish beef and cucumber tartar with caramelized onion, turkake made of Jerusalem artichoke, green cabbage, roasted sunflower seeds, dijonnaise & fries

RAMEN  **VEGAN** 165

Misobuljong, risnudlar, säsongens grönsaker, tofu, friterad purjolök, koriander, schichimi & sesam

Ramen with miso broth, rice noodles, season vegetables, tofu, deep fried scallions, cilantro, schichimi & seame

FRÅN GRILLEN FROM THE GRILL

SVENSK ENTRECÔTE 250G 325

Entrecôte from Sweden, 250g

KORV FRÅN KORVHANTVERK 235

FRÅN KRAVMÄRKT SVENSK GRIS

Swedish pork sausages from Korvhantverk

SVENSK HÄNGMÖRAD OXFILÉ 180G 355

Dry aged beef tender loin from Sweden, 180g

SVENSK RÖDING 255

Char from Sweden

SVENSK HÄNGMÖRAD BIFF 250G 345

Dry aged beef from Sweden, 250g

ALLT KÖTT NAPPERAS MED LITE RÖDVINSKY

TILLBEHÖR SIDE ORDERS

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

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

SOM TAM SALLAD SOM TAM SALAD 65

VEGAN

Med thom paa sås, koriander, chillimajonnäs, sesamfrön & jordnötter

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

POMMES FRITES FRENCH FRIES 65

UD's bearnaise & grönsallad

UD's bearnaise & lettuce

UGNSROSTAD BLOMKÅL ROASTED CAULIFLOWER 85 VEGAN

Svart tahini, soyghurt, eldad lök, saltrostad mandel, persilja & citron

Black tahini, soyghurt, blackened onion, salt roasted almond, parsley & lemon

FRIITERAD JORDÄRTSKOCKA DEEP FRIED JERUSALEM ARTICHOKE 85

Jordärtskockspuré, Bredsjö hårdost & vintertryffel

Jerusalem artichoke puree, Parmesan cheese & winter truffle

BAKAD ROTSELLERI BAKED CELERIAC 65

Brynt smörvinäger & rostade hasselnötter

Brown butter vinaigrette & roasted hazelnuts