

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, baijjuu, 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
SVEAVAGEN



URBAN DELI

FÖRRÄTTER

STARTERS

- LÖJROM & SKAGEN** (PERFEKT START FÖR 2) 315
25g kalix löjrom, 100g skagen, rödlök, dill, gräslök, citronklyfta, brynt smörsmetana, rostat bröd
Bleak roe & "skagen", 25g Swedish bleak roe 100g "skagen", red onion, dill, lemon, browned butter smetana, toast
- HAVSKRÄFTSBULJONG** 145
Lättsotad kammussla, syrade kantareller, gurka, färsk jalapeno, rökt smetana
Crayfish broth served with blackened scallop, pickled chanterelles, jalapeño, smoked smetana
- FALAFEL** 95
Gula ärtor, emulsion på avokado och dill, chili, gurka, rättika
Falafel, yellow peas, emulsion on avocado and dill, chili, cucumber, radish
- TORSKRYGG** 165
Brynt smör, grönärtspuré, hasselnötter, rönnbär
Browned butter, green pea puree, hazelnuts, rowan berries
- ZUCCHINI** 125
Emulsion på basilika och avokado, friterad kapis, bakad tomat, olivolja
Emulsion on basil and avocado, deep-fried capers, baked tomato, olive oil
- KOREANSK RÅBIFF** 125
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
- VEGANSK RÖDBETSTARTAR** HALV 125 / HEL MED POMMES 195
Med dijonnaise, avokado, pinjenötter, rostad lök, crostinis & riven pepparrot
Vegan beetroot tartar with dijonnaise, avocado, pine nuts, roasted onion, crostinis & grated horseradish
- BUFFELMOZZARELLA** 130
Från Ängsholmens mejeri, tomat och vinaigrette på svensk rapsolja
Swedish buffalo mozzarella from Ängsholmen's dairy, tomato and vinaigrette on Swedish rapeseed oil
- FRITERAD BROCCOLI** 85
Med mai nam pla & friterad vitlök
Deepfried broccoli with mai nam pla and deepfried garlic
- PADRONES** 85
Ponzu, kimchisesam

UD DINNER

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

EXPERIENCE URBAN DELI'S SHARING DINNER IN 3 SERVINGS

Koreansk råbiff & Gulärts falafel
Flankstek & Halloumi
Crème brûlée & Två stycken Praliner

*Korean tartar & Yellow peas falafe,
Swedish Flank & Halloumi
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

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

SPECIALE OSTRON 26/36

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(DAGENS URVAL) 135

Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot s
Today's mix of oysters, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce

SKALDJUR SEAFOOD

PLATEAU UD'S 655 / LYX 1395

Ostron, räkor, rökta räkor, krabba, hummer, aioli, koreansk senapsås & chilimajonnäs, citron
Oysters, shrimps, smoked shrimps, crab, lobster, aioli, korean mustard & chili mayonnaise, lemon

RÄKOR 1 NÄVE 125 / 2 NÄVAR 195

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 375

Med chilimajonnäs & citron
Cooked lobster with chili mayonnaise & lemon

CHARK CHARCUTERIE

CHARKBRICKA 145 / 265 / 490

Dagens urval från charkdisken med tillbehör För 1, 2 eller 4 pers.
Charcuterie platte, today's selection with condiments. For 1, 2 or 4 people.*

VEGETARISK ANTIPASTI 110

Dagens urval av oliver, inlagda och mjölksyrade grönsaker, grönsaksröra
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*
*Charcuterie 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
Today's selection of cheese

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

SPICY LAXSALLAD / AVOKADOSALLAD 225 / 205

Lättsotad lax, morot, kålrabi, sallad & rödkål i thom paa, chilimajonnäs, koriander, sesam, jordnötter, mandusås, gurka
Spicy blackened salmon salad / Avocado salad, kohlrabi, carrots, salad & red cabbage in thom paa, peanuts, cilantro, mandu sauce, cucumber, chili mayonnaise

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA 215

Grönsaker, räkor, blåmusslor, krutonger & aioli
Fish- and seafood stew, vegetables, shrimp, mussels, croutons & aioli

KOREANSK RÅBIFF 235

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

RÖDING 255

Musslor, vitt vin, bakad persiljerot, krossad friterad potatis, gräslök
Mussels, white wine, baked parsley root, crushed deep fried potato, chives

ELD-OST* 245

Från Hansjö, bakade betor, rostad blomkål, valenciemandlar, hallon, kallpressad rapsolja
Eld-cheese from Hansjö, baked beets, roasted cauliflower, valencia almonds, raspberries, cold pressed rapeseed oil

(* Sveriges svar på Halloumi / Swedish Halloumi)

1/2 GRATINERAD HUMMER 365

Almnäs tegel, dill- och kumminsmör 365:-
1/2 Grilled lobsters served Almnäs tegel cheese, dill and cumin butter



MIXED GRILL

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

Svensk ca 250g
250 g of Swedish entrecôte

KARRÉ 205

Ca 200g från Rocklunda gård, glaserad med äpple och ingefära.
Pork neck, approx. 200g from Rocklunda farm, glazed with apple and ginger

FLANKSTEK 265

Svensk ca 200g med chimichurri
200 g of Swedish flank with chimichurri

BOEUF 265

Grillad högrev, kantareller, rött vin, rökt sidfläsk, syltlök, potatis- och jordärtskockspuré
Boeuf, grilled chuckeye, chanterelles, red wine, smoked side pork, pearl onion, potato and jerusalem artichoke puree

TILLBEHÖR SIDE ORDERS

Allt från grillen serveras med ett valfritt tillbehör
All from the grill is served with a side order of your choice

BETOR BEETS

SKOCKAPURE SKOCKAPURE

TOMATSALLAD TOMATO SALAD

POMMES & BEA/TRYFFELMAJO

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

FRI TERAD BROCCOLI FRIED BROCCOLI

Friterad broccoli, mai nam pla & friterad ytiök
Fried broccoli, mai nam pla & fried garlic

PADRON'S PADRON'S

SÅSER SAUCES 25:-

Chimichurri / Aioli / Chili mayonnaise / bearnaise / Truffle

AFTER DINNER

AVEC

FIKA

Dubbel espresso, 2cl martell vs, pralinr

145

GLOBETROTTER

Rum, Amaro Montenegro, mezcail, agave, bitters

145

ESPRESSO MARTINI

Absolut vodka, kahlúa, espresso

145

IRISH COFFEE

Jameson irish whiskey, coffee, cream, muscvado sugar

145

SÖTT

SWEETS

MÖRK CHOKLAD

Fryst mörk choklad, blåbärssorbet, kokosgräddor, lime och kokoskakor

Dark Chocolate dessert

Frozen dark chocolate, blueberry sorbet, coconut cream, lime and coconut cookies

115

CRÈME BRÛLÉE

crème brûlée

65

GLASS/SORBETKULA

Icecream/sorbet

55

BEGINNETTER FYLLED MED ÄPPLEKOMPOTT

Mandelglass

Beginnetter stuffed with apple compote, served with almond ice cream

105

PRALIN

Truffle

35