

STOCKHOLM

URBAN DELI ♥ NÄRPRODUCERAT



INGRID BERGMAN

Stockholm Bränneri pink gin,
Lillet, DOM benedictine, lemon, blueberry & vanilla syrup,
bitters



GRETA GARBO

Åhus akvavit,
Lillet rosé, lemon, **Värmdö äppelmust,** honey,
bitters

135 KR

MONICA ZETTERLUND

Flaggpunch, Absolut vodka, citron, peach, bitters



96 KR

STOCKHOLMS ÖLBRICKA


4 stycken ölsorter från lokala bryggerier
St; Eriks session IPA, St; Eriks citra pale ale,
St; Eriks rabarber sur, Sigtuna Hazy Daze

44
SVEAVÄGEN

UD URBAN DELI

TILLTUGG

SOMETHING TO START WITH

VARM BRÖDSERVERING  	35
<i>Sotad munktorpsvete med Wapnö gårdssmör</i> <i>Warm bread serving with Wapnö butter</i>	
MED OST I UGN / WITH HOT MELTED CHEESE	70
CHIPS MED SMETANA OCH KALIX LÖJROM.	125
<i>Chips with smetana and bleak roe from Kalix</i>	
FRITERAD BROCCOLI 	85
<i>Med mai nam pla & friterad vitlök</i> <i>Fried broccoli with mai nam pla and deep fried garlic</i>	
VEGANSK SHARINGBRICKA 	195
<i>Dagens urval av inlagda & färska grönsaker, röror och såser. Perfekt för två</i> <i>Vegetarian antipasti, today's selection of pickled & fresh vegetables & sauces. Perfect starter for two</i>	
3 SORTERS CHARK	95
30G MANGALICA	75
30G GRAND SERRANO	45
30G PAESANO PICANTE	45
30G TRYFFELSALAMI	45
30G GRUYERE 13 MÅNADER	45

FÖRRÄTTER

STARTERS

SOTAD REGNBÅGSLAX 	155
<i>Äggulekräm gjord på ägg från Sanda hönseri, teriyakisås på svensk fisksås, yuzo och lime</i> <i>Blackened rainbow salmon with egg yolk cream made from eggs from Sanda, teriyaki sauce on Swedish fish sauce, yuzo and lime</i>	
LÖJROM & SKAGEN  (PERFEKT START FÖR 2)	315
<i>25g kalix löjrom, 100g skagen, rödlök, dill, gräslök, brynt smörsmetana, smörstekt bröd</i> <i>25g Swedish bleak roe 100g "skagen", red onion, dill, browned butter smetana, toast</i>	
KOREANSK RÅBIFF 	135
<i>Svenskt nötkött med koreansk senapssås, koriander, salladslök, rödlök, rostad sesamfrön & chilimajonnäs</i> <i>Korean tartar of Swedish beef with korean mustard, cilantro, scallion, red onion, roasted sesame & chili mayonnaise</i>	
RACLETTE-KROKETT 	155
<i>Racletteost, mandelpotatis, Kalix löjrom, gräddfil</i> <i>Croquetraclette, raclette cheese, almond potatoes, Kalix bleak roe, sour cream</i>	
VEGANSK RÖDBETSTARTAR 	125
<i>Bakad rödbeta, dijon, potatis, karameliserad schalottenlök, friterad kapris, rödlök, picklad fänkål, pepparrots Majonnäs</i> <i>Vegan beetroot tartar with baked beetroot, dijon, potatoes, caramelized shallots, fried capers, red onion, pickled fennel, horseradish mayonnaise</i>	
BUFFELMOZZARELLA 	130



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 sauceTÄNK PÅ ATT OSTRON ÄR ETT
UNDERBART MEN RISKFYLLT
LIVSMEDEL SOM KAN ORSAKA
VIRUSINFEKTION OCH GE
ALLERGISK REAKTION.

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

DELI DELUXE 550

Charkbricka, ostbricka & en 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

URBAN DELI ♥ NÄRPRODUCERAT

HAR NI ALLERGIER – FRÅGA OSS!



KÖP HEM



VEGANSK




VEGETARISKT

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

- AVOKADOSALLAD**  205
Avokado, morot, sallad & rödkål i thom paa, chilimajonnäs, koriander, sesam, jordnötter, mandusås, gurka
Avocado salad, carrots, salad & red cabbage in thom paa, peanuts, cilantro, mandu sauce, cucumber, chili mayonnaise
- FISK- OCH SKALDJURSGRYTA**  225
Grönsaker, räkor, blåmusslor, krutonger & aioli
Fish- and seafood stew, vegetables, shrimps, mussels, croutons & aioli
- KOREANSK RÅBIFF**  245
Svenskt nötkött med koreansk senapssås, koriander, salladslök, rödlök, rostade sesamfrön, chilimajonnäs & pommes frites
Korean tartar of Swedish beef with korean mustard, cilantro, scallion, red onion, roasted sesame, chili mayonnaise & french fries
- PUMPARISOTTO**  235
Syrad pumpa, pumpakärnor, parmesanost, krasse
Pumpkin risotto, pickled pumpkin, pumpkin seeds, parmesan cheese, cress
- VEGANSK RÖDBETSTARTAR**  195
Bakad rödbeta, dijon, potatis, karameliserad schalottenlök, friterad kapris, rödlök, picklad fänkål, pepparrotts Majonnäs, pommes
Baked beetroot, dijon, potatoes, caramelized shallots, fried capers, red onion, pickled fennel, horseradish mayonnaise, french fries



MIXED GRILL

Kvällens utbud av kött och korv, med UD 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
- HÄNGMÖRAD BIFF** 365
Svensk ca 250g
Striploin, approx. 250g from Sweden
- FLANKSTEK** 285
Svensk ca 200g
200 g of Swedish flank
- SVENSK SECRETO** 245
Ca 200g
Pork shoulder, approx. 200g from Sweden

TILLBEHÖR SIDE ORDERS

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

TOMATSALLAD TOMATO SALAD

POMMES & BEA/TRYFFELMAJO

French fries & your choice of bearnaise or truffle dip

FRITERAD BROCCOLI FRIED BROCCOLI

SÅSER SAUCES 25:-

Aioli / Chili mayonnaise / bearnaise / Truffle

AFTER DINNER

AVEC

FIKA

Dubbel espresso, 2cl martell vs, pralin

145

GLOBETROTTER

Rum, Amaro Montenegro, mezcál, agave, bitters

145

ESPRESSO MARTINI

Absolut vodka, kahlúa, espresso

145

IRISH COFFEE

Jameson irish whiskey, coffee, cream, muscvado sugar

145

SÖTT

SWEETS

FRUSEN

HASSELNÖTSPANNACOTTA

Karamelliserade mandlar, mörk chokladsorbet, inlagd blodapelsin

Frozen hazelnut pannacotta, caramelized almonds, dark chocolate sorbet, blood orange

125

CRÈME BRULÉ

65

GLASS/SORBETKULA

Icecream/sorbet

55

PRALIN

Chocolate truffle

35