

Välkommen till Björk Bar & Grill!

Hos oss på Björk omfamnar vi den svenska matkulturen och vår meny skiftar över året, precis som de svenska årstiderna.

Vår kökschef Magnus har tagit fasta på det enkla och rejäla. Handplockade råvaror från utvalda leverantörer får tala för sig själva i sällskap av spännande tillbehör.

Vi vill varmt rekommendera vårt koncept The Grill Market där du själv plockar ihop dina favoriter till en upplevelse utöver det vanliga.

At Björk Bar & Grill we embrace the Swedish cuisine and always let the seasonal variation of ingredients be our top source of inspiration.

Our Head Chef, Magnus has created a straightforward and uncomplicated menu with a lot of flexibility. Ingredients from selected local suppliers will speak for themselves in the company of exciting additions and side orders.

We warmly recommend our concept The Grill Market where you pick your own favorites to create an extraordinary experience.

We are now cash-free!

Only credit cards accepted!

Starters

Toast Skagen - räkor, löjrom, citron, dill,
Toast Skagen - shrimps, bleak roe, dill,
179 (1,2,3,4,7,10,12)

Caesarsallad - grillad majskyckling eller grillad halloumiost
parmesan, krutonger
Caesar salad - grilled corn-fed chicken or grilled halloumi cheese,
parmesan, croutons
½ 115 (1,3,4,7,10,12)

Caesarsallad - räkor, parmesan, krutonger
Caesar salad - shrimps, parmesan, croutons
½ 135 (1,2,3,4,7,10,12)

Jordärtskockssoppa - kantareller, friterad jordärtskocka, krasse
Jerusalem artichoke soup - chantarelles, deep fried Jerusalem artichoke,
kress
115 (7)

Sotat kalvinnanlår - Sveciaost, picklad silverlök, äggcrème,
Blackened veal - aged Swedish cheese, pickled silver onion, egg crème
125 (3,7,8,9,10)

Björks varmrökta lax - ägg, äpple & dill, Västerbottenscrème
Björks warm smoked salmon - egg, apple & dill. Västerbotten crème
125 (1,4,7)

Classics

Caesarsallad - grillad majskyckling eller grillad halloumiost,
parmesan, krutonger

Caesar salad - Grilled corn-fed chicken or grilled halloumi cheese, parmesan,
croutons

1/1 175 (1,3,4,7,10,12)

Caesarsallad - räkor, parmesan, krutonger

Caesar salad - shrimps, parmesan, croutons

1/1 195 (1,2,3,4,7,10,12)

Björks köttbullar - gräddsås, pressgurka, rårörda lingon, potatispuré

Björks meat balls - cream sauce, pickled cucumber, lingonberries, potato purée

179 (1,3,7,9)

Björks högreivshamburgare - sidfläsk, cheddar, picklad lök, chipotlemajonnäs,
pommes frites

Björks chuck roll burger - bacon, cheddar, pickled onion, chipotle mayonnaise,
French fries

199 (1,3,7,10,12)

Björks vegetariska sojaburgare - halloumi, chipotlemajonnäs, pommes frites

Björks vegetarian soy burger - halloumi, chipotle mayonnaise, French fries

199 (1,3,6,7,10,12)

Grillad regnbåge - brässerad och grillad fänkål, forellrom, citroncrème

Grilled rainbow trout - braised and grilled fennel, trout roe, lemon crème

265 (3,4,7,9,12)

Grillad hjort - svartrot, grönkål, pumpacrème

Grilled venison - salsify, green cabbage, pumpkin crème

275 (7,9,12)

Ankbröst - lök & äppelkompott, rotselleri, tryffel

Pan seared duck breast - onion & apple compote, celeriac, truffle

255 (7,9,12)

Vegetariska kroppkakor - svamp, pumpa, bakat äpple

Vegetarian potato dumplings - mushrooms, pumpkin, baked apple

215 (1,3,7)

Flatbreads

Räkor - ägg, dill, pepparotsmajonnäs

Shrimps - egg, dill, horseradish mayonnaise

139 (1,2,3,7,10,12)

Club Sandwich - kyckling, sidfläsk, semitorkad tomat, cidersenapsmajonnäs

Club Sandwich - chicken, bacon, semi-dried tomato, cider mustard

mayonnaise

139 (1,3,7,9,10,12)

Grillad sotad lax - grillade grönsaker, bakade tomater, aioli

Grilled blackened salmon - grilled vegetables, baked tomatoes, aioli

139 (1,3,4,7,10,12)

Rökt sidfläsk - champinjoner, grillad lök, färskost

Smoked bacon - mushrooms, grilled onion, cream cheese

139 (1,3,7,10,12)

Björk´s Grill Market

Här sätter du själv ihop dina favoriter till en upplevelse utöver det vanliga. Utgå från någon av våra handplockade köttbitar, fiskar eller vegetariska alternativ och lägg till något av våra tillbehörspaket.

Våra tillbehörspaket är noggrant sammansatta och vi erbjuder dem i sin helhet, men du kan självklart lägga till extra tillbehör till de redan färdiga paketen.

Time to select your favorites and create an extraordinary experience from our Grill Market.

Start with one of our hand-picked pieces of meat, fish or vegetarian options and add one of our side order packages.

Our existent side order packages have been carefully put together by our Head Chef, but you can of course choose to add extra sides.

Grill Market

Ankbröst/ Duckbreast	155 (9,12)
Lammrostbiff/ Roast of lamb	185 (9,12)
Kalventrecôte/ Veal Sirloin	195 (9,12)
Ryggbiff/ Striploin	220 (9,12)
Torsk/ Cod	205 (4)
Regnbågsfilé/ Fillet of rainbow trout	195 (4)
Halloumi/ Halloumi	135 (7)

Björk´s grillbricka/ Butchers Tray

Ryggbiff, ankbröst, kalventrecôte, korvar från Taylor & Jones Striploin, duck breast, veal sirloin, sausages from Taylor & Jones

Ditt val av 2 tillbehörspaket
Your choice of two sideorder packages

Serveras för minst 2 personer/ Served for minimum 2 persons

695 (9,12)

Side Packages

Pommes frites – variation på tomater med picklad lök, rökt chili aioli French fries – variation on tomatoes with pickled onion, smoked chili aioli	65 (3,7,9,10,12)
Risotto med Västerbottensost – svamp, cocktailtomat Risotto with Västerbotten cheese – mushroom, cocktail tomatoes	70 (7,12)
Potatispuré med svartrot – saltbakade betor, rödvinssås/ vitvinssås Potato puree with salsify – salt baked beets, red wine sauce/ white wine sauce	65 (6,7,9,12)
Potatisterrine – färskas bönor, rödvinssås/ vitvinssås Potato terrine – beans, red wine sauce/ white wine sauce	70 (6,7,9,10,12)

Side Orders

Pommes Frites/ French Fries	35
Potatispuré/ Potato puree	35 (7)
Potatisterrine/ Potato terrine	40 (7)
Kokt potatis/ Boiled potatoes	25
Västerbottenrisotto/ Risotto with Västerbottens cheese	40 (7,9,12)
Färskas bönor/ Beans	35
Saltbakade betor/ Salt baked beets	35
Aioli/ Aioli	25 (3,10,12)
Vitlökssmör/ Garlic butter	25 (7,10)
Chipotleaioli/ chipolte aioli	25 (3,10,12)
Liten sallad/ Side salad	35 (12)

Desserts

Äppelterriner – kanelglass, knäckcrumble, vaniljcrème Apple terrine – cinnamon ice cream, crumble, vanilla crème	105 (1,3,7)
Blåbärspannacotta – vit choklad, torkade hjortron, granskott Blue berry panna cotta – white chocolate, dried cloudberry, spruce shoots	110 (7)
Semibakad Pavlova – hallon & lakrits, citron Semi baked Pavlova – Raspberry & licorice, lemon	110 (3,7)

Dagens hemgjorda glass/ sorbet
Homemade ice cream/sorbet
40 (3,7)

Tryffel
Chocolate truffle
30 (7)

Allergens

(Food safety is a top priority at Björk, each allergen is marked with a number in the list below. Please review the specific menu items for more information)

1. Gluten/Gluten, 2. Kräftdjur/Crustaceans, 3. Ägg/Egg, 4. Fisk/Fish, 5. Jordnötter/Peanuts (E220-224, 226-228) 6. Sojabönor/Soybeans(E322), 7. Mjölk/Milk, 8. Nötter & Mandel/Nuts & Almonds, 9. Selleri/Celery, 10. Senap/Mustard, 11. Sesamfrön/Sesame seeds, 12. Svaveloxid & Sulfit/ Sulphur dioxide & Sulphite, 13. Lupin/Lupin, 14. Blötdjur/Mollusc