

PRIME

BAR • STEAKHOUSE • CLUB

VI ÄLSKAR MÄNNISKOR OCH MAT, AS SIMPLE AS THAT.

MATKONCEPTETS LEDORD ÄR SHARING IS CARING, VÄLLAGAD MAT FRÅN GRUNDEN, NÄRPRODUCERAT OCH HELA VÄRLDEN SOM " SMAKBIBLIOTEK "

SHARING IS CARING

Ni väljer huvudråvaror samt ett antal spännande sidorätter som ni sedan delar på. Vår ambition är att upplevelsen och maten ska delas och stå i fokus. Vi erbjuder även alla våra viner på glas, oavsett prisklass och årgång.

NÄRPRODUCERAT

Vi jobbar så mycket som möjligt med råvaror från trakten och tillsammans med våra bönder. Vi vill kunna hälsa på våra producenter och vara med att påverka samt utveckla. Det är en samhällsplikt att stötta varandra och inte minst för miljön samt matlandet Sverige.

HELA VÄRLDEN SOM INSPIRATION

Livet är för kort för att inte upplevas fullt ut. Vi får inspiration av resor och människor som sedan präglar vår meny som ständigt utvecklas och ändras. Vi vill dela med oss av vår inspiration och det vi älskar....

Sharing is caring
/ PRIME

SHARING FOOD WITH ANOTHER HUMAN BEING IS AN INTIMATE ACT THAT SHOULD NOT BE INDULGED IN LIGHTLY

- M.E.K.FISHER -

SHAREPLATE MENU

ENTRECÔTE \ 249,- (200G)
Hängmörad entrecôte från Dackebygdens gård.

RYGGBIFF \ 239,- (200G)
Hängmörad ryggbiff från Närke kött.

KYCKLINGFILÉ \ 139,-
BBQ-gratinerad kycklingfilé från Viking fågel i Ljungby.

VARMRÖKT LAX \ 165,- (100G)
MSC-märkt

SVAMPKROKETT \ 75,-
Gjord på potatis från Axelssons i stora Aby
med ramslöksemulsion på ramslök från trakten.

KÅLSALLAD \ 75,-
Med sotad pak choi, rabarbercrudité, citrongräs,
bakad honung och rimmad gurka.

FALAFEL MED FÄRSK TOMATSALSA \ 65,-
Hemrullade falafel på ekologiska kikärter och tomater från

POMMES ANNA \ 45,-
Smörbakad potatiskaka på potatis från Axelssons i Aby
med rostade hasselnötter.

POMMES \ 45,-

FRITERAD DILLSLUNGAD FÄRSKPOTATIS \ 64,-

SÅSER

MOJO ROJO \ 29,-
Spansk kall sås med smak av rostad paprika

DRAGONSKY \ 55,-
Gjord på kycklingskrov från Viking
fågel i Ljungby.

SAUCE BEARNAISE \ 45,-

CHIMICHURRI \ 35,-
Argentinsk örtdipp

VITVINSSÅS \ 55,-
Med dill och forellrom.

PRIME

BAR · STEAKHOUSE · CLUB

VÅRA KLASSIKER

BRÄSERAD OXKIND \ 195,-

Från Dackebygdens kött med palsternackspuré, rödvinssky och picklad gurka.

SVAMP OCH GRÄSLÖKSRISOTTO \ 175,-

Gjord på svamp från trakten och egen vegetarisk buljong samt parmesanost.

HAMBURGARE \ 210,-

150g hamburgare gjord på nötkött från Dackebygdens kött, serveras med lagrad prästost, citronpicklad silverlök, aioli, tomat och sallad från Bondens Skafferi, maltbröd från Stjernbergs skafferi, pomes och picklad gurka.

CAESARSALLAD \ 169,-

Confiterat kycklinglår, knaperstekt bacon, caesardressing, friterad kapris, surdegskrutonger från Stjernbergs skafferi och romansallad.

RÄKMACKA \ 199,-

Gjord på MSC-märkta räkor, surdegbröd från Stjernbergs skafferi, sparrisemulsion gjord på sparris från Bondens skafferi, gräslöksolja, ekologiskt ägg, citron och hyvlad rödlök

CHARK & DELI

CHARKPLATTA \ 175,-

(ATT DELA PÅ)

Lokala råvaror efter tillgång

DESSERT

RABARBERPANNACOTTA \ 89,-

Gjord på rabarber från trakten med chokladjord och citronverbena.

VÅR EGENGJORDA GLASSPINNE \ 55,-

Jordgubbar från Axelssons i Aby samt grädde från Emåmejeriet med choklادتäcke

KÖKETS HEMGJORDA CHOKLADTRYFFEL \ 25,-

LIMONCELLO AFFORDATO \ 115,-

Limoncellosorbet med Moscato D'asti (innehåller alkohol)

SHARING FOOD WITH ANOTHER HUMAN BEING IS AN INTIMATE ACT THAT SHOULD
NOT BE INDULGED IN LIGHTLY

- M.E.K.FISHER -

DRINKAR

AKVA COSMO \ 135,-
Fjäderholmarnas Fläder, Peachtree, Tranbärs Juice, Citron Juice

BELLINI \ 119,-
Prosecco, Persikalikör och persikapuré

STORMEN GUDRUN A.K.A DARK AND STORMY
\ 155,-
Grey Goose Vodka, Ginger Joe, Lime Juice, Honung

MARGARITA MED RABARBERTWIST \ 125,-
Blodapelsinlikör, Tequila, Limejuice, Hemlagad rabarbersockerlag

MATCH MADE IN HEAVEN \ 110,-
Grey Goose vodka, Xanté, lime, basilika från vår egna odling, jordgubbar

HENDRICKS GIN \ 125,-

HERNÖ JUNIPER GIN \ 149,-
"Världens mest prisbelönta gin"

KYRÖ NAPUE \ 129,-

MOUSSERANDE

HAMBLEDON CLASSIC CUVÉE NV \ 905,-
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, England, 12,0%

CAVA MONTCADI \ 79,- \ 295,-
Parellada, Xarel-lo, Macabeo, Spanien, 11,5%

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE \ 895,-
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Champagne, Frankrike 12%

PRIME

BAR · STEAKHOUSE · CLUB

VITT

- VILLA WOLF RIESLING DRY 2017 \ 110,- \ 425,-
Riesling, Pfalz, Tyskland, 13,0%
- TRULLI VERMENTINO SALENTO 2017 \ 89,- \ 310,-
Vermentino, Apulien, Italien, 12,5%
- BOURGOGNE CHARDONNAY RÉSERVE 2016 \ 125,- \ 495,-
Chardonnay, Bourgogne, Frankrike, 13,0%
- TILIA CHARDONNAY 2017 \ 99,- \ 396,-
Chardonnay, Mendoza, Argentina, 13,0%
- DR L RIESLING BERNKASTELER KURFÜRSTLAY
RIESLINGSPÄTLESE 2015 \ 110,- \ 425,-
Riesling, Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland 8,5%
- GRÜNER VELTLINER SCHENKENBICHL 2015 \
209,- \ 836,-
Grüner Veltliner, Kamptal, Österrike, 13,0%
- NAUTILUS SAUVIGNON BLANC 2018 \ 125,- \ 495,-
Sauvignon Blanc, Marlborough, Nya Zeeland, 12,5%
- PETIT CHABLIS 2018 \ 115,- \ 445,-
Chardonnay, Bourgogne, Frankrike 12,5%

RÖTT

- BORGOGNO NO NAME 2014 \ 190,- \ 799,-
Nebbiolo, Piemonte, Italien 14,0%
- TRULLI SALICE SALENTO 2016 \ 89,- \ 310,-
Negroamaro, Malvasia Nera, Apulien, Italien, 13,0%
- CIRRUS SYRAH 2015 \ 175,- \ 789,-
Syrah, viognier, Stellenbosch, Sydafrika, 15,0%
- VIDAL - FLEURY CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2014
\ 110,- \ 405,-
Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Rhône, Frankrike 13,5%
- HACIENDA LÓPEZ DE HARO CRIANZA 2014 \ 99,-
\ 389,-
Tempranillo, Graciano, Garnacha, Rioja, Spanien, 13,5%

ROSÉ

- LE BOSQ 2017 \ 89,- \ 350,-
Carignan, Cinsault, Grenache, Vin de France, 12,0%
- LES PINS COUCHÉS 2017 \ 115,- \ 410,-
Syrah, Cinsault, Mourvèdre, IGP Méditerranée, Frankrike 12,5%

DESSERTVIN

- ROYAL TOKAJI LATE HARVEST 2016 \ 75,-
Furmint, Yellow Muscat, Hárslevelű, Tokaji, Ungern, 10,0%
- TAYLOR'S LATE BOTTLED VINTAGE 2013 \ 70,-
Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz (Tempranillo) Douro, Portugal, 20,0%
- MOSCATO D'ASTI D.O.C.G 2018 \ 75,-
Moscato, Piemonte, Italien, 5,5%

SHARING FOOD WITH ANOTHER HUMAN BEING IS AN INTIMATE ACT THAT SHOULD
NOT BE INDULGED IN LIGHTLY

-M.E.K.FISHER-

PRIME
BAR · STEAKHOUSE · CLUB

FATÖL

ÅBRO BRON APA \ 79,- \ 39,-

LEFFE BLOND \ 79,- \ 39,-

BRYGGMÄSTARNES BÄSTA MELLANÖL \ 65,- \ 35,-

BRYGGMÄSTARNES PREMIUM DARK \ 65,- \ 35,-

FLASKÖL

LINDEMANS ÄPPLE \ 65,-

OPPIGÅRDS INDIAN TRIBUTE \ 85,-

OPPIGÅRDS WEISSBIER \ 85,-

OPPIGÅRDS NEW SWEDEN IPA \ 85,-

SMÅLAND \ 75,-

ÅBRO 1856 \ 65,-

NEW CASTLE BROWN ALE \ 65,-

FULLER'S IPA \ 85,-

FULLER'S LONDON PRIDE \ 85,-

FULLER'S ESB \ 85,-

CBC CAPEPOINT IPA \ 69,-

CBC CAPE POINT LAGER \ 65,-

CIDER

ÅBRO REKORDELIG DRY APPLE \ 69,-

REKORDELIG BOTANICAL GRAPEFRUIT

ROSEMARY \ 69,-

REKORDELIG BOTANICAL RHUBARB / LEMON /

MINT \ 69,-

BRISKA FLÄDER \ 65,-

ÄLSKA GINGER & LEMON \ 89,-

SHARING FOOD WITH ANOTHER HUMAN BEING IS AN INTIMATE ACT THAT SHOULD
NOT BE INDULGED IN LIGHTLY

-M.F.K.FISHER-

PRIME
BAR • STEAKHOUSE • CLUB

ALKOHOLFRI

- ÄBRO ORIGINAL 0,0% \ 35,-
BROOKLYN SPECIAL EFFECT \ 55,-
KULLAMUST ÄPPLÉ \ 39,-
LOKALT PRODUCERAT MINERALVATTEN \ 25,-
LÄSK \ 33,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite
LOKALT PRODUCERAD LÄSK \ 28,-
Hallonsoda eller krusbärsläsk

ALKOHOLFRIA DRINKAR

- KVÄLLENS LEMONADE \ 70,-
Alkoholfri drink enl. bartenderns bästa

**ALKOHOLFRI
MOUSSERANDE**

- RICHARD JUHLIN \ 65,-

PRIME
BAR • STEAKHOUSE • CLUB

WHISKEY

LAPHROAIGH 10 Y \ 25,-
LAGAVULIN 16 Y \ 35,-
HIGHLAND PARK 12 Y \ 25,-
BUSHMILLS \ 25,-
BOX QUERCUS I ROBUR \ 52,-
BOX QUERCUS II ALBA \ 52,-
OBAN 14 Y \ 32,-
THE MACALLAN 12 Y DOUBLE CASK \ 30,-
TALISKER 10 Y \ 25,-
BULLEIT BOURBON \ 25,-

COGNAC

GRONSTEDTS VO \ 25,-
HINE RARE \ 45,-
HINE ANTIQUE XO PREMIER CRU \ 69,-
TESSERON LOT N.76 \ 50,-
TESSERON LOT N. 53 \ 100,-
TESSERON LOT N. 29 \ 195,-

ROM

ANGOSTURA 1919 \ 28,-
ANGOSTURA CASK NO. 1 3RD EDITION \ 45,-
SAILOR JERRY SPICED RUM \ 25,-
MOUNT GAY XO \ 30,-
DIPLOMATICO RESERVA \ 25,-
BRUGAL XV RESERVA \ 30,-

CALVADOS

BOULARD CALVADOS PAYS D'AUGE VSOP
\ 30,-

SHARING FOOD WITH ANOTHER HUMAN BEING IS AN INTIMATE ACT THAT SHOULD
NOT BE INDULGED IN LIGHTLY

-M.F.K.FISHER-

PRIME
BAR • STEAKHOUSE • CLUB

BRANDY

TORRES 20 Y HORS D'AGE \ 35,-

TEQUILA

PATRON REPOSADO \ 45,-

LOS TRES TONOS \ 45,-

LOS TRES TONOS ANEJO \ 55,-

GRAPPA

TOMMASI GRAPPA AMARONE DELLA
VALPOLICELLA CA' FLORIAN \ 25,-

GRAPPA BARBERA \ 29,-

SARPA DI POLI \ 39,-

GIN

GORDONS LONDON DRY GIN \ 25,-

HENDRICKS \ 40,-

KYRÖ KOSKUE \ 35,-

KYRÖ NAPUE \ 30,-

HERNÖ JUNIPER CASK EKO \ 40,-

TANQUEREY \ 25,-

TANQUEREY NO. TEN \ 35,-

LIKÖR

BAILEYS \ 25,-

COINTREAU \ 27,-

AZUCA CHIPOTLE & TEQUILA \ 42,-

BITTERS

FERNET BRANCA \ 25,-

CAMPARI BITTER \ 25,-

GAMMELDANSK \ 25,-

SHARING FOOD WITH ANOTHER HUMAN BEING IS AN INTIMATE ACT THAT SHOULD
NOT BE INDULGED IN LIGHTLY

-M.F.K.FISHER-