

Starters

OLIVER	75:-
Marinerade oliver.	
Marinated olives.	
VITLÖKSBRÖD	55:-
Grillat vitlöksbröd.	
Grilled garlic bread.	
MANDEL	75:-
Torrostade saltade mandlar.	
Dry roasted salted almonds.	
STEKT STRÖMMING PÅ KNÄCKEMACKA	135:-
Med picklad rödlök och pressgurka.	
Fried herring on Swedish cripsbread with pickled red onion and gherkins.	
TOAST SKAGEN	185:-
Skagenröra på toast med löjrom.	
A traditional Swedish starter with fresh prawns, dill, mayonnaise, lemon, roe and red onion served on toast.	
RÅRAKA	215:-
Med löjrom, creme fraiche och rödlök.	
Swedish "rårika". A potato pancake with roe, red onion and creme fraiche.	
TOAST "PELLE JANZON"	225:-
Lövtunn rå oxfilé på toast med löjrom, rödlök och äggula.	
A wafer-thin slice of raw beef tenderloin on toast with vendace roe, red onion and egg yolk.	
CHARKBRICKA (1-2 PERS)	195:-
Vårt urval av charkuterier.	
Our selection of charcuterie.w	

Mains

VEGETARISK PYTT I PANNA	155:-
Med rödbetor och stekt ägg.	
Vegetarian Swedish "Pytt i panna" served with beetroot and fried eggs.	
STEKT STRÖMMING	225:-
Med råörda lingon, pressgurka, skirat smör och potatismos.	
Fried herring with lingonberries, pickled cucumber, melted butter and mashed potatoes.	
FISK OCH SKALDJURSGRYTA	275:-
Med aioli och vitlöksbröd.	
Fish and shellfish stew with aioli and garlic bread.	



PANERAD TORSK	285:-
Med frasig permesanpotatis och tartarsås.	
With crispy parmesan potatoes and tartar sauce.	
S:TA CLARA KÖTTBULLAR	225:-
Med gräddsås, råörda lingon, pressgurka och potatismos.	
S:ta Clara meatballs with mashed potatoes, cream sauce, lingonberries and pickled cucumber.	
TYSK KORVTALLRIK	245:-
Tre klassiska korvar med knödel, surkål, senap och rödvinssås.	
German sausage plate. A selection of sausages with sauerkraut, red wine sauce, knödel and mustard.	
BIFF RYDBERG	345:-
Tärnad oxfilé, lök och potatis. Serveras med senapsgrädde och äggula.	
Diced beef tenderloin, onion and potatoes. Served with mustard cream and egg yolk.	
SCHWEINSHAXE	325:-
Med knödel, surkål, senap och rödvinssås.	
Roasted pork shank. A twelve hour slow cooked pork shank in a marinade of beer, vegetables and herbs. Served with knödel, sauerkraut, red wine sauce and mustard.	
S:TA CLARA SCHNITZEL	245:-
Fläskschnitzel serveras med ugnsrostad potatis, kaprisbär, och rödvinssås.	
Pork schnitzel served with roasted potatoes, capers, lemon and red wine sauce.	
KRÖGARSCHNITZEL	265:-
Fläskschnitzel serveras med picklad rödlök, tartarsås, råstekt potatis och rödvinssås.	
Pork schnitzel served with pickled red onion, tartar sauce, raw fried potatoes and red wine sauce.	
URMAKARSCHNITZEL	275:-
Fläskschnitzel fylld med Westerbottensost och svartrökt skinka serveras med ugnsrostad potatis, kapris och rödvinssås.	
Pork schnitzel filled with Westerbotten cheese and smoked ham. Served with roasted potatoes, capers, lemon and red wine sauce.	

JÄGARSCHNITZEL 275:-
Fläskschnitzel fylld med frästa champinjoner och lök serveras med ugn-srostad potatis, kapris, rödvinssås och gräddsås.
Pork schnitzel stuffed with fried mushrooms and onions. Served with roasted potatoes, capers, red wine sauce and cream sauce.

OSTPANERAD SCHNITZEL 275:-
Ostpanerad fläskschnitzel (Parmesan och Westerbottensost). Serveras med basilikacreme, tomatsalsa, råstekt potatis och rödvinssås.
Cheese breaded pork schnitzel (Parmesan and Westerbotten cheese). Served with creamy basil, tomato salsa, raw fried potatoes and red wine sauce.

RULLAD SCHNITZEL 275:--
Fylld med parmaskinka och mozzarella ost. Serveras med chilimajonnäs, råstekt potatis och rödvinssås.
Rolled schnitzel with Parma ham and mozzarella cheese. Served with chili mayonnaise, pan-fried potatoes red and wine sauce.

WIENERSCHNITZEL 295:-
Kalvschnitzel serveras med ugnsrostad potatis, kaprisbär och rödvinssås.
Veal schnitzel served with roasted potatoes, capers, lemon and red wine sauce.

WIENERSCHNITZEL "BIERHAUS" 335:-
Kalvschnitzel serveras med kapris- och anjovissmör, frasig permesanpotatis och rödvinssås.
Veal schnitzel served with caper and anchovy butter, crispy parmesan potatoes and red wine sauce.

Dessert

SORBET	55:-
En kula sorbet.	
A scoop of sorbet.	
CHOKLAD TRYFFEL	55:-
Choklad truffle.	
CHOKLAD MOUSSE	115:-
Choklad mousse med mandelflarn.	
Chocolate mousse with almond flakes.	
APFELSTRUDEL	125:-
Tysk äppelkaka med vaniljglass.	
German apple cake with fresh berries and vanilla ice cream.	



Lilla Nygatan 17, 111 28 Stockholm. Tel: +46 (0)8 411 30 32
info@staclara.se | www.staclara.se | @staclara.se