



VÄLKOMMEN

Bulls Steakhouse är en trendig konceptrestaurang med metropolkänsla, stadigt rotad i den småländska myllan. Här är det design och trend som gäller. Köttet till våra huvudrätter kommer från de småländska lantgårdarna och skogarna. Där även motiv i restaurangen gör sig gällande. Njut av det kreativa köket i trendig, småländsk miljö.

Tänkvärt om köttet

Allt vårt kött kommer från gårdar runtom i Småland.

En röd/medium grillad köttbit är mer smak i, än i en genomgrillad köttbit. En stor genomgrillad köttbit tar ca 35 minuter att tillaga. När köttet kommer till bordet, börja skära det från mitten. Då kan Ni konstatera om det är grillat enligt önskemål. Mest smak sitter i mitten. Ni bestämmer: Börja med det göttaste eller spara det till sist.

Smaklig måltid!





FÖRRÄTTER

Vitlöksbröd med Nobisdip 68:-
garlic bread with nobis dip

Krämig jordärtskockssoppa 95:-
toppad med rödbetschips och timjan
creamy Jerusalem artichoke soup with beetroot chips and fresh thyme

Klassisk Toast Skagen 136:-
med stenbitsrom & dill
classic swedish shrimp toast called Toast Skagen with lumpfish roe & dill

SIDES

Your Choice:

Pommes / *Fresh french fries*

Sötpotatispommes / *Sweet potatoe fries*

Potatisgratäng / *Potatoes au gratin*

Kokt potatis / *Boiled potatoe*

Tillval till steaks & ribs samt fisken

FISH & LOCALS

Halstrad Röding med citroncrème 265:-
roasted Char with lemon cream

Rökt isterband från Vaggeryds chark 169:-
serveras med stuvad potatis & rödbetor
locally smoked sausage, served with stewed potatoes and beetroot

STEAKS & RIBS

Ryggbiff - Sirloin Steak ca 250g 256:-

Oxfile - Fillet Steak ca 225g 365:-

Grillad lammytterfile - Grilled lamb ca 180g 266:-

Spare ribs - Spare ribs ca 350g 215:-
husets speciella tillagningssätt gör att dessa är mycket möra och saftiga
our special way of cooking makes them very tender and juicy

SAUCE / BUTTER

Your Choice:

Bearnaise / *Bearnaise sauce*

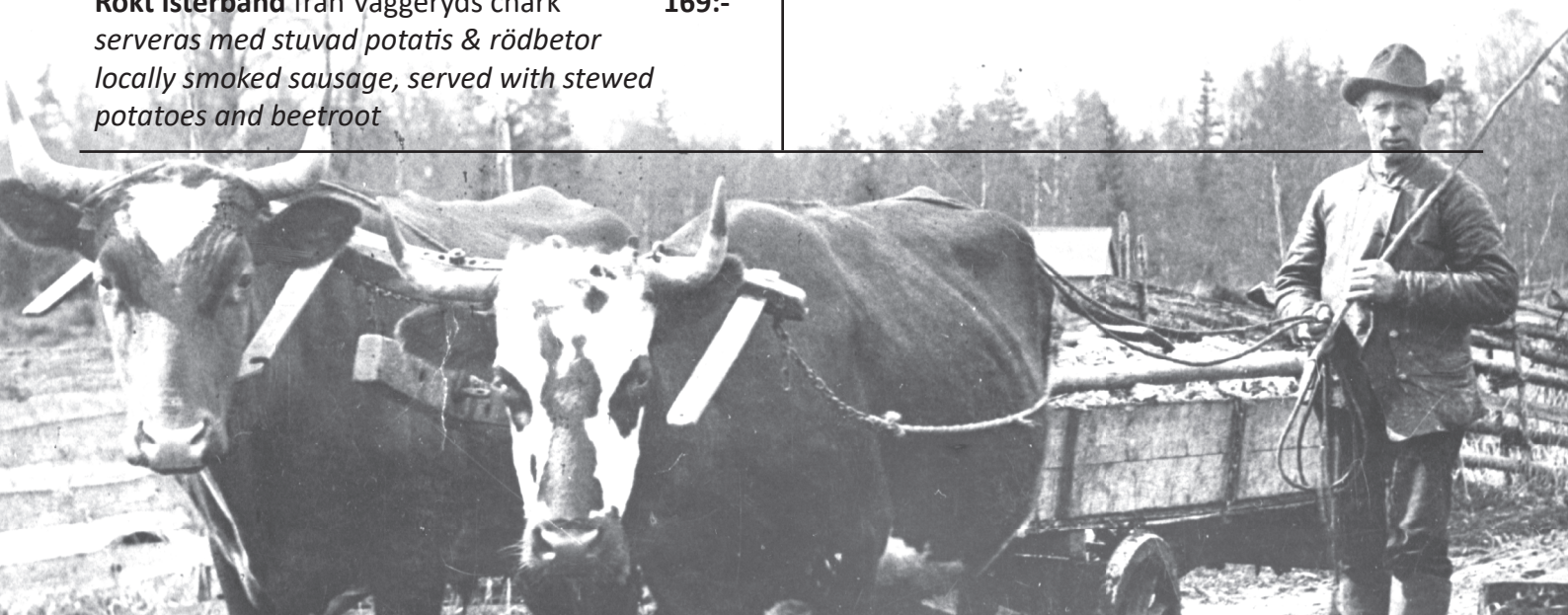
Rödvinssås / *Red wine sauce*

Pepparsås / *Pepper sauce*

Persiljesmör / *Parsley butter*

Vitlökssmör / *Garlic butter*

Fish & Chips med remouladsås 175:-
panerad fiskfile med pommes & remouladsås
fish & chips with remoulade sauce



BURGERS

Småland 180g 159:-
-stekt lök, cheddar, tomat, gurka, sallad, pickles & nobisdressing
-fried onion, cheddar, tomato, cucumber, salad, pickles & nobis sauce



ÄT SOM EN OS-MEDALJÖR!
Bull's Eye 180g 159:-
-briochebröd, ost, bacon, guacamole, jalapeños, tomat, rå lök, sallad, BBQ-sås & chilimajo
-biochebread, cheese, bacon, guacamole, jalapeños, tomato, onion, sallad, BBQ-sauce & chilimayo

Cypern 180g 159:-
-halloumburgare, stekt lök, tomat, gurka, sallad, pickles & BBQ Sauce
-halloumburger, fried onion, tomato, cucumber, salad, pickles & BBQ Sauce

Egg-cellent 180g 159:-
-panerad kycklingburgare, cheddar, tomat, gurka, stekt ägg, sallad, pickles, sriracha majo
-breaded chicken burger, cheddar, tomato, cucumber, fried egg, salad, pickles, sriracha majo

KAFFE / COFFEE

Espresso 30:-
 Cappuccino 40:-
 Café latte 43:-
 Kaffe / The 35:-

SIDES & DIP

Pommes 25:-
 Sötpotatispommes 35:-
 Chili Cheese 39:-

DIP
 Bearnaise, Nobis, BBQ-sås, Sweet Chili 15:-

Tillval till burgarna

DESSERTS

Vrigstad Ostkaka 110:-
 serveras med sylt & lättvispad grädde
swedish cheesecake, locally made, served with whipped cream and jam

Vit chokladpannacotta 89:-
 serveras med rabarber & jordgubbskompott samt ett krispigt knäckflän
white chocolate pannacotta with rhubarb and strawberry compote deliciously served with a crispy biscuit

Pecannötglass med varm äppelkompott 95:-
 toppad med crunchy smulkrisp & husets vaniljsås
pecan icecream accompanied by hot apple compote topped with crisp and our homemade vanilla sauce

