

På STHLM Tapas
serverar vi tapas
från hela världen
#intespanskrestaurang

Enjoy!



STHLM'S DYRASTE
VATTEN? 2 KR PER
VATTENDRICKANDE
GÄST. STHLM TAPAS
DUBBLAR DET.
100 % GÅR TILL
HAND IN HAND.
FÖLJ PROJEKTET PÅ
sthlmtapas.se/water

SNACKS

Beställning!
Fyll i antal

1. Onödigt goda oliver | 68 kr
2. Pimientos de Padrón
– Örtsalt, parmesan & pekannötter | 86 kr **MN**
3. Osttallrik – Din servitör berättar gärna mer | 155 kr **GLM**
4. Charkbricka – Även här berättar kyparen gärna mer | 175 kr **GN**



Mest från marken, lite ost också

5. Portobello Carpaccio – Tryffel- & portobellokräm, parmesan, pinjenötter, tryffelolja, rucolla | 99 kr **MN**
6. Burrata – Vår röda & gröna pesto, pinjenötter, balsamvinäger | 126 kr **LMN**
7. Friterad Kronärtskocka – Kronärtskockspuré, granatäpple, mandlar, gremolata, parmesan | 96 kr **MN**
8. Sötpotatisfries – Karusellade i parmesan & örter, med chiliasioli | 86 kr **M**
9. Halloumifries – Med yoghurt, sirap och tranbär | 96 kr **M**
10. Gulbetstartar – Getostsås, valnötter, rosmarinolja, picklade senapsfrön | 96 kr **LMN**

På STHLM TAPAS kommer
rättarna in i ordningen de
blir klara i köket. Inget besök
blir därför det andra likt.
Kontrollfreak?
Ta ett glas cava till!

Från hav och drag

11. Het lax med crispy rice | 125 kr **G**
12. Tonfisktartar – Miso, soja, mirin, gochujang, sesam, wasabisås, rispapper, sesamtuile, gari | 139 kr
13. Scampi **(ASC)** i het olja – Aji Limo, chili, vitlök | 125 kr **GS**
14. Frittade dumplings – Fyllda med räkor och rotfrukter.
Thai curry kokos, mango- & ananaschutney, thaibasilika | 98 kr **GS**
15. Ceviche på havsaborre – Leche de tigre, Chalaquita & koriander | 136 kr
16. Shrimp Taco – Räkor **(ASC)**, Gochujang sesam- & honungssås, koriander, vårlök, avokado | 119 kr **GS**
17. Stekt kammussla – Clam chowder & baconmarmelad | 134 kr **M**

FRÅN HAGAR & SKOG

18. Kycklingtaco – Sydindisk curry & yoghurt | 108 kr **GM**
19. Chicharrón – Grillad fläksida, sötpotatispuré, picklad lök, mynta | 92 kr
20. Kalvytterfilé – Med rökt björnbärssås och morötter | 145 kr
21. Flankstek från Miguel Vergara – Med chimichurri | 139 kr
22. Gravad oxfilé – Med rostat vitlöksemulsion, parmesan och krondillsolja | 139 kr **M**

TAGGA
[#sthlmtapas](#)