

På STHLM Tapas serverar vi tapas från hela världen
#intespanskrestaurang

Enjoy!



DEN VIKTIGASTE DELEN AV DIN NOTA: 3 KR PER VATTENDRICKANDE GÄST.

VI KOMMER ATT MATCHA DET.

100% GÅR TILL VÄLGÖRENHET

ÖVER 1,7 MILJ. HITTILLS!

TACK!



sthlmtapas.se/water

SNACKS






Cash is not king here.
Men betalkort fungerar alldeles utmärkt.

Beställning!
Fyll i antal













1. Onödigt goda oliver | 68 kr
2. Osttallrik — Din servitör berättar gärna mer | 195 kr  
3. Chark — Även här berättar kyparen gärna mer | 245 kr

Mest från marken, lite ost också

4. Portobello Carpaccio — Tryffel- & portobellokräm, parmesan, tryffelolja, ruccola | 109 kr 
5. Burrata — Vår röda & gröna pesto, pinjenötter, balsamvinäger | 146 kr  
6. Friterad Kronärtskocka — Kronärtskockspuré, granatäpple, mandlar, gremolata, parmesan & citronpärlor | 108 kr  
7. Sötpotatisfries — Karusellade i parmesan & örter, med chilioli | 89 kr 
8. Halloumifries — Med yoghurt, sirap & lingon | 97 kr 

På STHLM TAPAS kommer rätterna 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

9. Tonfisktartar — Cornichón, gräslök, äggula, wasabi & papadums | 155 kr
10. Scampi  i het olja — Aji Limo, chili, vitlök | 135 kr  
11. Frittade dumplings — Fyllda med räkor och rotfrukter.
Thai curry kokos, mango- och ananaschutney, thaibasilika | 108 kr  
12. Kalix Ljörom — med sandefjordssås, cebolla dulce, gräslök & potatiskrisp | 189 kr 
13. Shrimp Taco (1 p) — Räkor , Gochujang sesam- och honungssås, koriander, värlok, avokado | 129 kr  
14. Stekt kammussla — Clam chowder & baconmarmelad | 145 kr 
15. Sotad miso-lax — Miso- och pumpafrösås, palsternacka, picklat päron & friterade kapis | 169 kr 
16. Arroz Negro — Spansk risrätt med sepia, vildfångad argentinsk rödräka & aioli | 189 kr 

FRÅN HAGAR & SKOG

17. Halstrad Picanha "Carpaccio Style" — Jordärtskockspuré med tryffel, Ras el Hanout ponzu, tryffelkaviar & picklat äpple | 149 kr 
18. Burnt Ends — Friterad fläskside, sweetchili, soja, sake, sesam & mirin | 124 kr
19. Svensk Flappstek — Med chimichurri | 145 kr
20. Gravad oxfile — Med rostad vitlökesemulsion, parmesan & krondillsolja | 149 kr 
21. Långkokt Black Angus bringa — Serveras med tryffelsås | 198 kr 

TAGGA

#sthlmtapas



Rätter markerade med symbol innehåller: Gluten , Laktoas , Mjölprotein , Nötter , Skaldjur . Andra allergener? Surra med din servitör.