



# VÄLKOMMEN

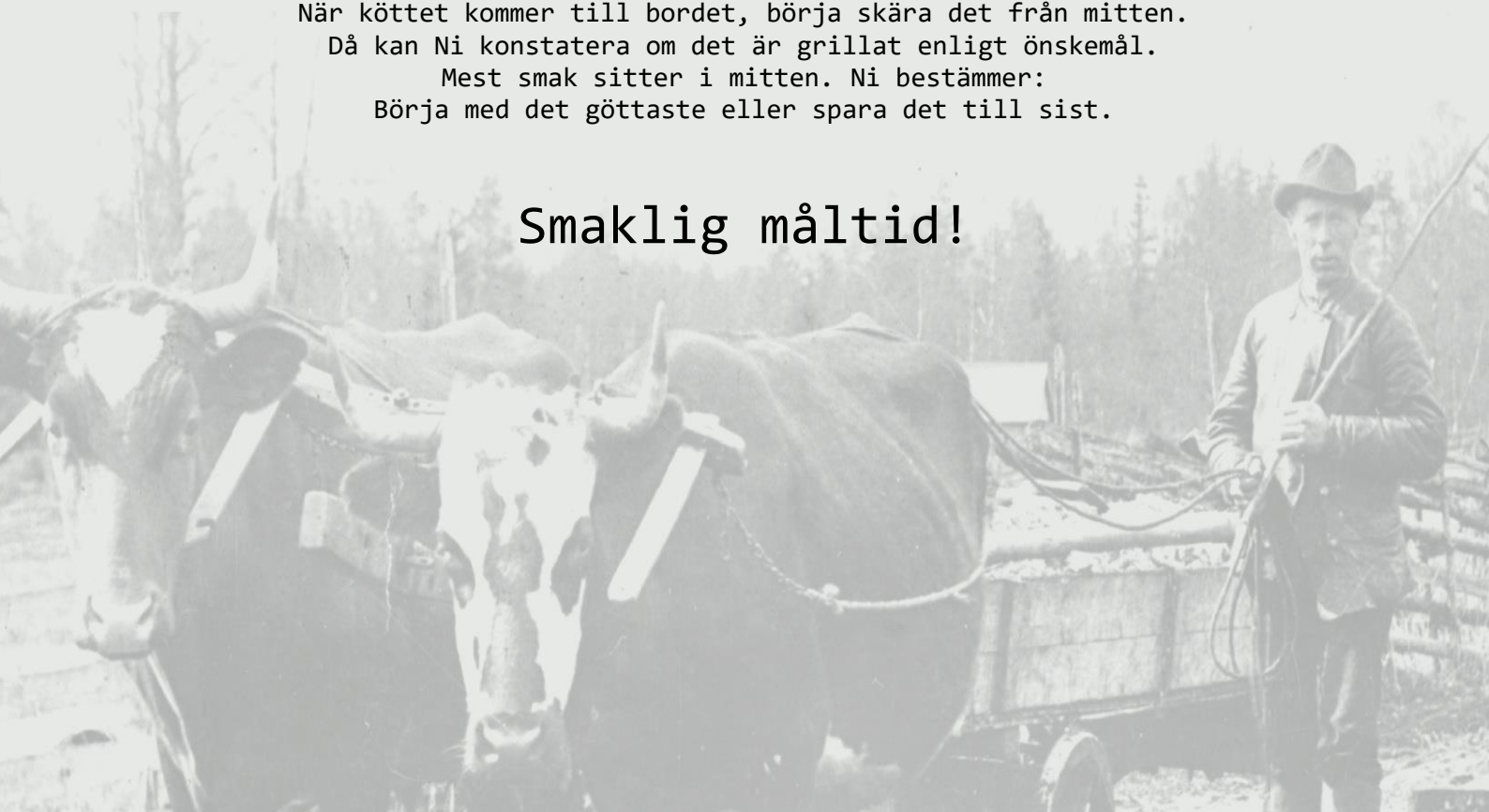
Bulls Steakhouse är en trendig konceptrestaurang med metropolkänsla, stadigt rotad i den småländska myllan. Här är det design och trend som gäller. Köttet till våra huvudrätter kommer från de småländska lantgårdarna och skogarna. Där även motiv i restaurangen gör sig gällande. Njut av det kreativa köket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





# STARTERS

**Vitlöksbröd med Nobisdipp**  
*Garlic bread with nobis dip*

**68: -**

**Chevré på Varm Rödbeta**  
*Chevré with beetroot*

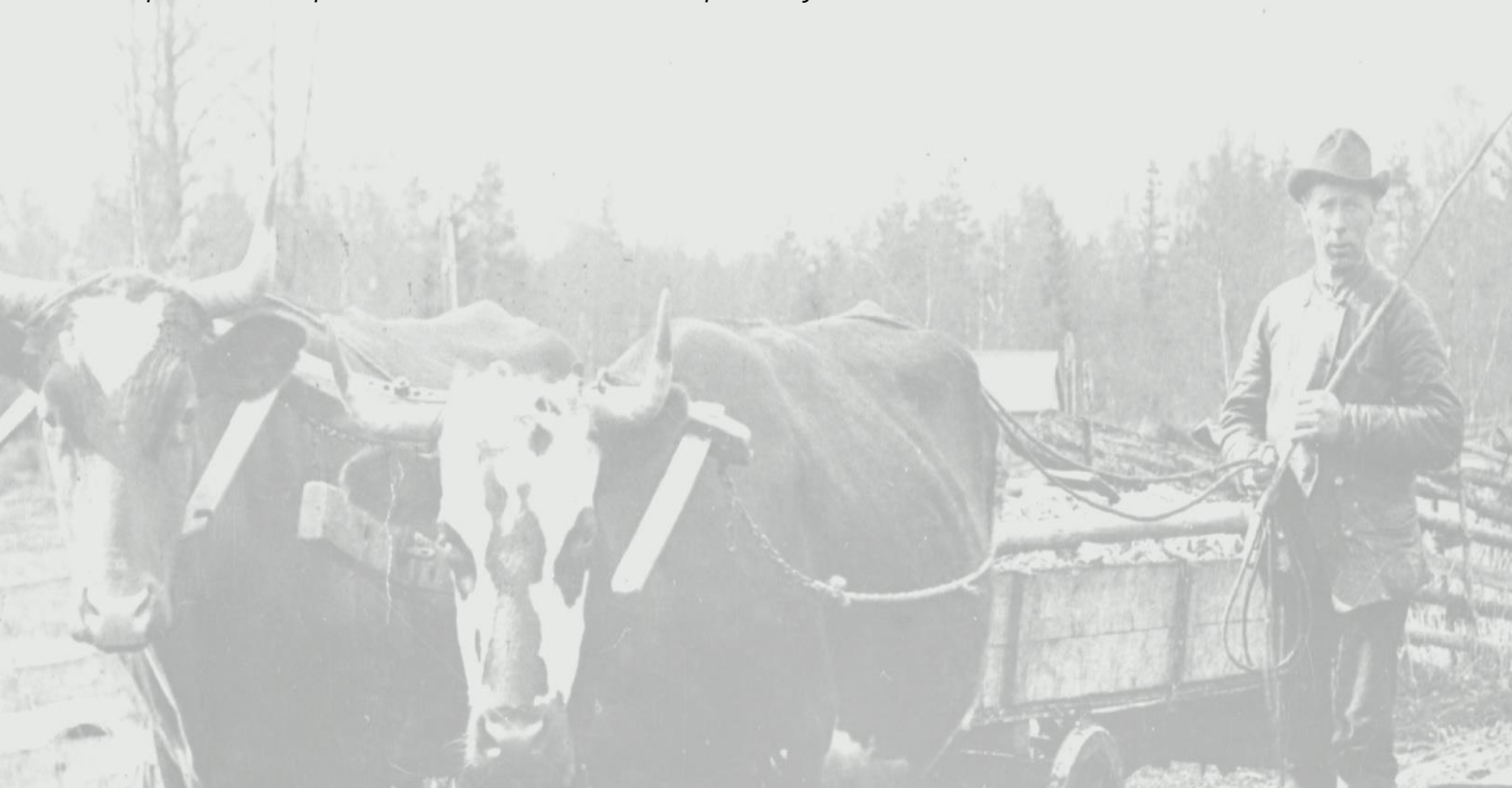
**120: -**

**Handskalade Räkor**

serveras med Aioli & Gränna Knäcke

*Handpeeled shrimps served with aioli & chrispbread from Gränna*

**135: -**





# STEAKS & RIBS

Till alla huvudrätter serveras färska grönsaker

**Ryggbiff - Sirloin Steak ca 250g** **245: -**

**Oxfileé - Fillet Steak ca 225g** **335:-**

**Grillad Lammytterfileé - Grilled Lamb ca 180g** **255: -**

**Spare Ribs - Spare Ribs ca 350g** **199: -**

*Husets speciella tillagningssätt gör att dessa är mycket möra och saftiga  
Our special way of cooking makes them very tender and juicy*

## Your Choice:

### Sides

Pommes/*Fresh french fries*  
Sötpotatispommes/*Sweet potatoe fries*  
Potatisgratäng/*Potatoes au gratin*  
Bakad potatis/*Baked potatoe*  
Kokt potatis/*Boild potatoe*

### Sauce/Butter

Bearnaise/*Bearnaise sauce*  
Rödvinssås/*Red wine sauce*  
Pepparsås/*Pepper sauce*  
Persiljesmör/*Parsley butter*  
Vitlökssmör/*Garlic butter*  
Chilismör/*Chili butter*





# FISH, CHICKEN & LOCALS

Till alla huvudrätter serveras färska grönsaker

**Halstrad Fjällröding** med Västerbottencrème  
*Roasted Char with Swedish cheese cream from Västerbotten*

235: -

**Your Choice:**

**Sides**

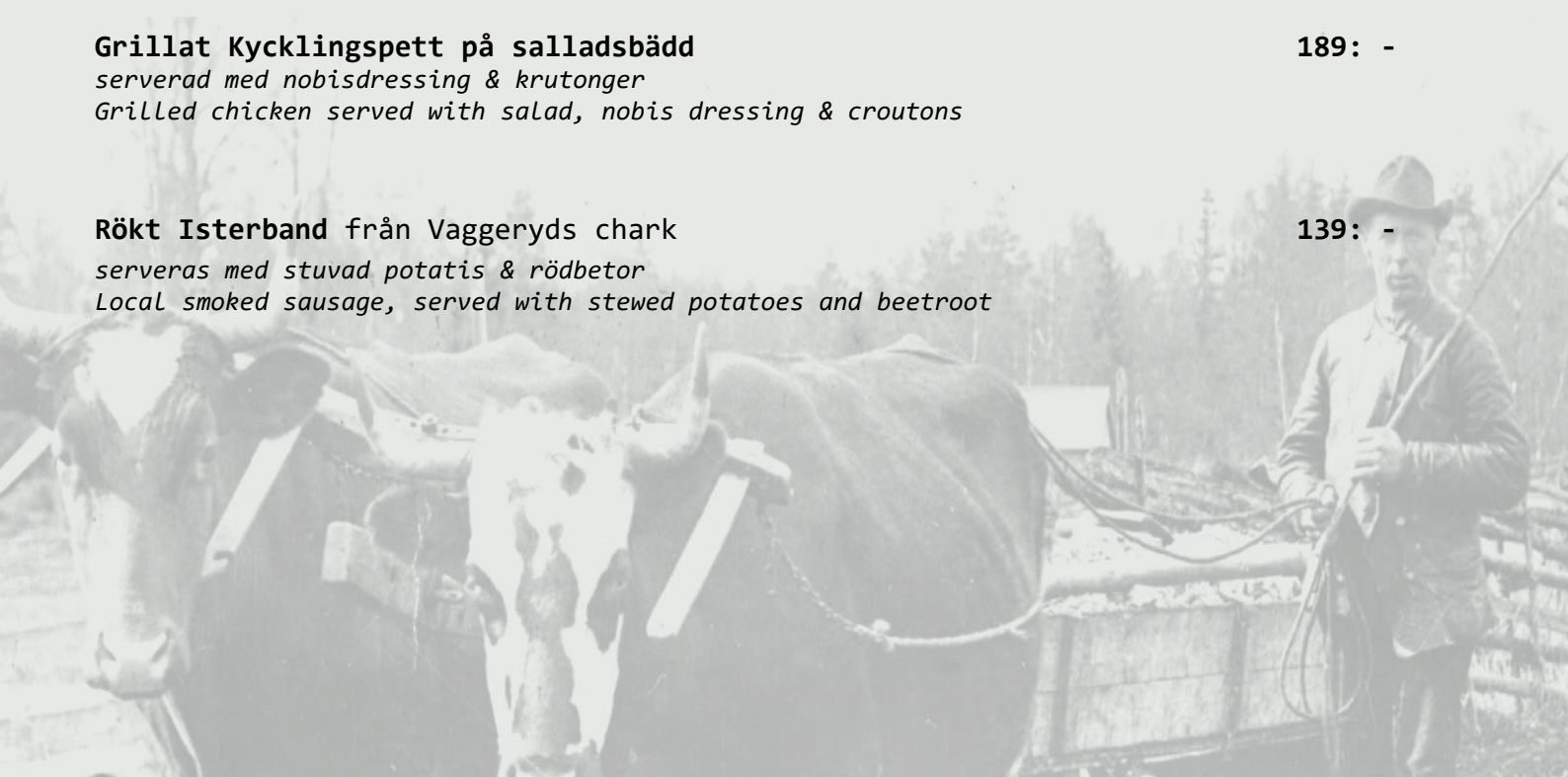
Pommes/*Fresh french fries*  
Sötpotatispommes/*Sweet potatoe fries*  
Potatisgratäng/*Potatoes au gratin*  
Bakad potatis/*Baked potatoe*  
Kokt potatis/*Boild potatoe*

**Grillat Kycklingspett på salladsbädd**  
*serverad med nobisdressing & krutonger*  
*Grilled chicken served with salad, nobis dressing & croutons*

189: -

**Rökt Isterband från Vaggeryds chark**  
*serveras med stuvad potatis & rödbetor*  
*Local smoked sausage, served with stewed potatoes and beetroot*

139: -





# BURGERS

100% HÖGREV

**Småland 180g** **139:-**  
*-stekt Lök, cheddar, tomat, gurka, sallad, pickles & nobisdressing*  
*fried onion, cheddar, tomato, cucumber, salad, pickles & nobis sauce*

**Clucky Cheese 180g** **144:-**  
*-panerad kycklingburgare, ananas, cheddar, tomat, gurka, sallad, pickles & teriyakisås*  
*breaded chicken burger, pineapple, cheddar, tomato, cucumber, salad, pickles & teriyaki sauce*

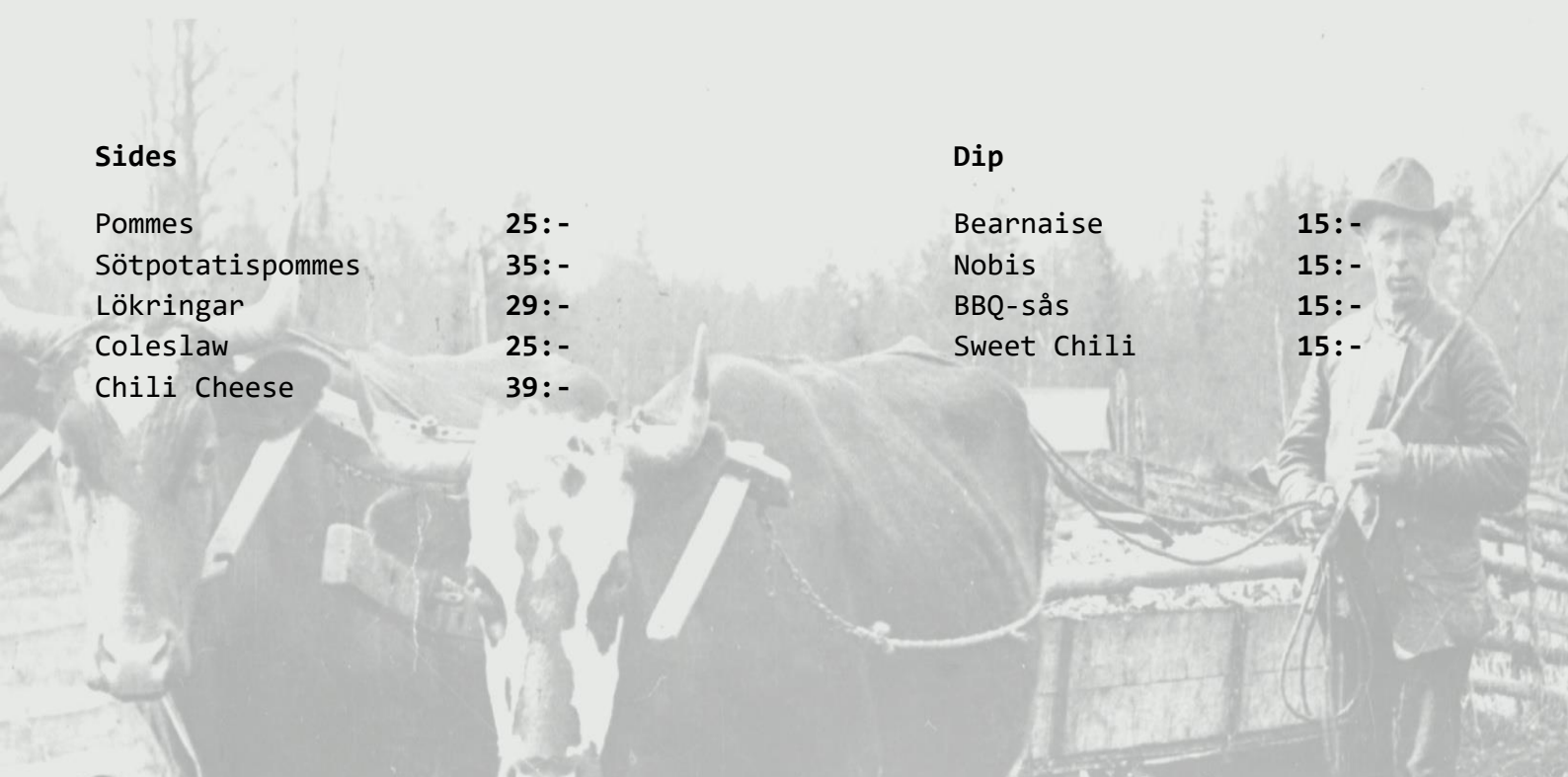
**Cypern 180g** **144:-**  
*-halloumburgare, stekt Lök, tomat, gurka, sallad, pickles & BBQ Sauce*  
*grilled halloumburger, fried onion, tomato, cucumber, salad, pickles & BBQ Sauce*

## Sides

Pommes **25:-**  
Sötpotatispommes **35:-**  
Lökringar **29:-**  
Coleslaw **25:-**  
Chili Cheese **39:-**

## Dip

Bearnaise **15:-**  
Nobis **15:-**  
BBQ-sås **15:-**  
Sweet Chili **15:-**





# DESSERTS

**Vrigstads Ostkaka** 99: -  
*serveras med sylt och Lättvispad grädde*  
*Swedish cheesecake, Locally made, served with whipped cream and jam*

**Gammaldags Vaniljglass** 69: -  
*toppad med frukt & chokladsås*  
*Old-fashioned vanilla ice cream with fruit & chocolate sauce*

**Klassisk Crème Brûlée** 79: -  
*Suger-glazed Crème Brûlée*

## Kaffe / Coffee

Espresso 26: -  
Dubbel Espresso 30: -  
Cappuccino 32: -  
Café Latte 37: -  
Kaffe / The 24: -

