



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 Nobisdip
Garlic bread with nobis dip

68: -

Kantarellsoppa

120: -

Krämig soppa på småländska kantareller, toppad med timjan & tryffelolja
creamy soup with chanterelles from Småland, served with thyme & truffle oil

Tunnbrödsborg

135: -

fyllt med skagenröra, avokado & stenbitsrom
flatbread basket filled with "skagenröra" (shrimps, dill, onion & mayo) avocado & catfish roe





STEAKS & RIBS

Till alla huvudrätter serveras färska grönsaker

Ryggbiff - Sirloin Steak ca 250g	245: -
Entrecôte - Rib eye Steak ca 250g	265: -
Oxfilé - Fillet Steak ca 225g	335: -
Grillad Lammytterfilé - Grilled Lamb ca 180g	255: -
Spare Ribs - Spare Ribs ca 350g <i>Husets speciella tillagningssätt gör att dessa är mycket möra och saftiga</i> <i>Our special way of cooking makes them very tender and juicy</i>	199: -

Your Choice:

Sides

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

Sauce/Butter

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



FISH, PASTA & LOCALS

Till alla huvudrätter serveras färska grönsaker

Halstrad Kungsfisk med citroncrème
Roasted kingfish with lemon cream

235: -

Your Choice:

Sides

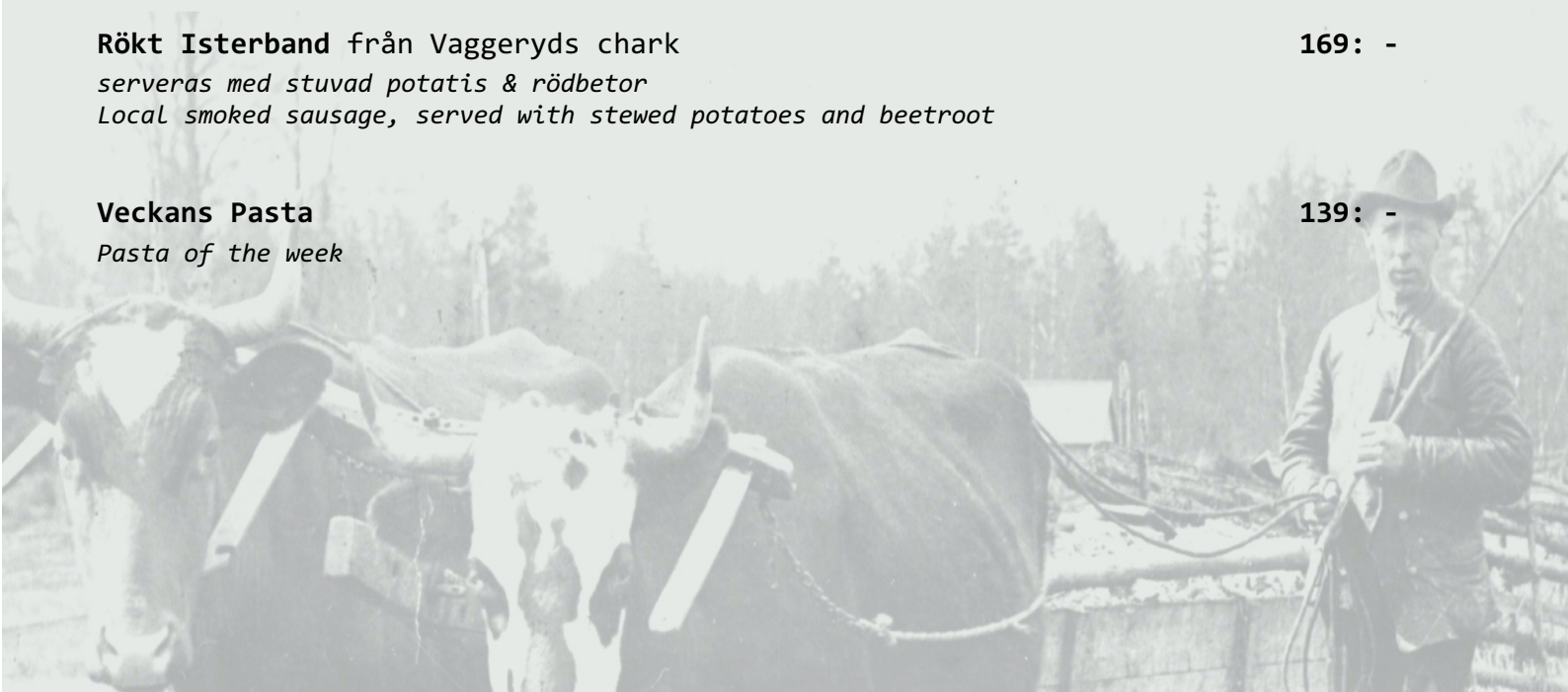
Pommes/*Fresh french fries*
Sötpotatispommes/*Sweet potatoe fries*
Potatisgratäng/*Potatoes au gratin*
Bakad potatis/*Baked potatoe*
Kokt potatis/*Boiled potatoe*

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

169: -

Veckans Pasta
Pasta of the week

139: -





BURGERS

100% HÖGREV

Småland 180g

139:-

-stekta lök, cheddar, tomat, gurka, sallad, pickles & nobisdressing
fried onion, cheddar, tomato, cucumber, salad, pickles & nobis sauce

Poco Loco 180g

144:-

-cheddar, tomat, gurka, sallad, pickles, aioli, guacamole & nachos
cheddar, tomato, cucumber, salad, pickles, aioli, guacamole & nachos

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 <i>serveras med sylt och lättvispad grädde</i> <i>Swedish cheesecake, locally made, served with whipped cream and jam</i>	99: -
Varm Päronbakelse <i>serveras med valnötsglass & kanelkrisp</i> <i>warm pear cake served with walnut ice cream & cinnamon crisp</i>	69: -
Klassisk Crème Brûlée <i>Suger-glazed Crème Brûlée</i>	79: -

Kaffe / Coffee

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

