



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

Krispig sallad **124:-**
med getost & valnötter toppad med honung
crunchy crisp sallad with goat cheese & walnuts, topped with some honey

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 & fisken

FISH & LOCALS

Halstrad Röding med citroncrème **265:-**
Roasted Char with lemon cream

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

STEAKS & RIBS

Ryggbiff - Sirloin Steak ca 250g **256:-**

Oxfilé - Fillet Steak ca 225g **365:-**

Grillad lammytterfilé - 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*

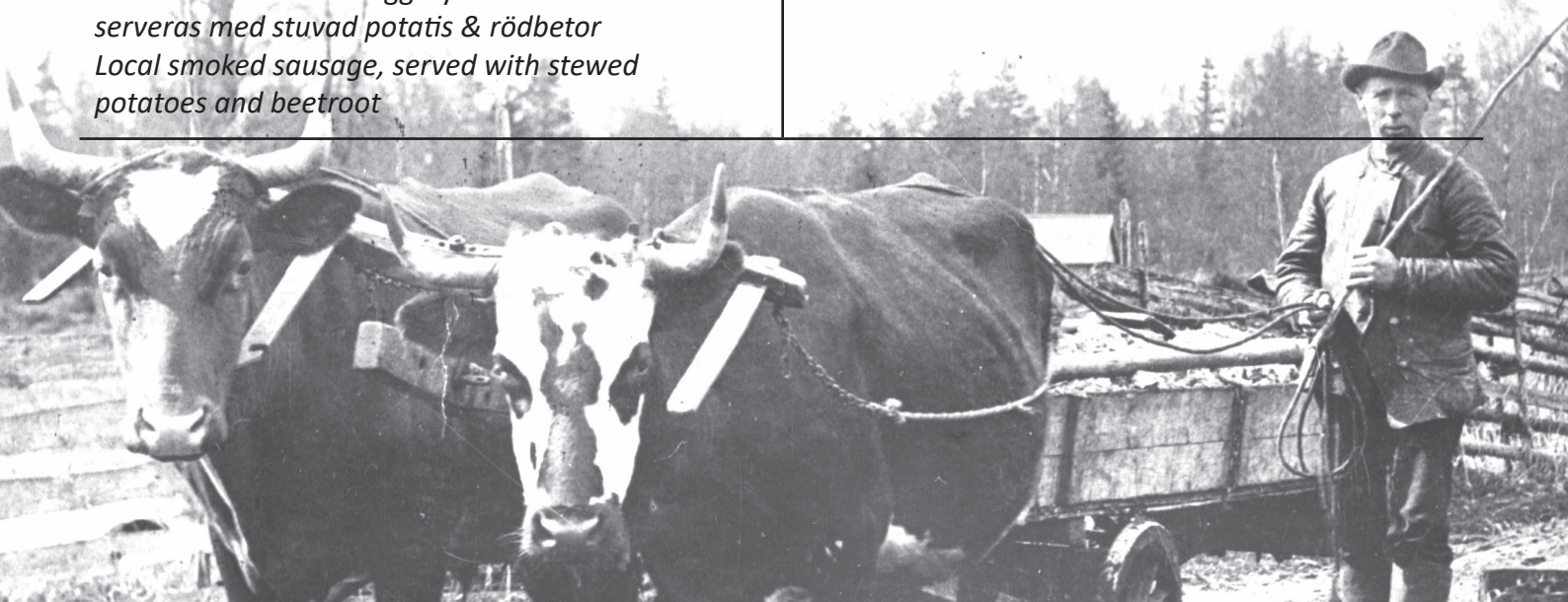
Rödvinssås / *Red wine sauce*

Pepparsås / *Pepper sauce*

Persiljesmör / *Parsley butter*

Vitlökssmör / *Garlic butter*

Fish & Chips med remouladsås **175:-**
panerad fiskfilé 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

Chiquita 180g 159:-
-panerad kycklingburgare, cheddar, tomat, gurka, sallad, pickles, aioli & salsa
-breaded chicken burger, cheddar, tomato, cucumber, salad, pickles, aioli & salsa

KAFFE / COFFEE

Espresso 30:-
Dubbel Espresso 34:-
Cappuccino 40:-
Café Latte 43:-
Kaffe / The 27:-

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

Key Lime Paj 82:-
serveras mycket tjusigt i glas
key Lime Pie served in a glass

Sommarens glassbar -
1, 2 eller 3 kulor - du väljer!
1 kula 40:-
2 kulor 58:-
3 kulor 75:-

Glassiga smaker att välja på:
Vanilj (laktosfri), knäck, banankola, hallonsorbet, fläder-jordgubb sorbet, ruby chocolate & bär, marshmallow. Topping med färsk frukt.

vanilla (lactose free), butterscotch, banana-caramel, raspberry sorbet, elder berry -strawberry sorbet, ruby chocolate & berry, marshmallow. Topped with some fresh fruit.

