



PANELEN

STEAKHOUSE

FÖRDRINKAR

Aperitifs - 5 cl 160 kr

Spicy margareta med mangoskum

Gin, cointreau, limoncello, limejuice, agave/jalapenosirap och mango skum.

Strawberry Sour med rabarber & fläderskum

Gin, citronjuice, jordgubbsirap och rabarber & fläderskum.

Thai basil med kokosskum

Gin, citron, thaibasilikasirap och kokosskum.

Cloudberry cosmopolitan

Hjotron infuserad vodka, cointreau, limejuice, hjotronsockerlag och tranbärsjuice .

Painkiller 2.0

Rom, campari, orgeat, limejuice och ananasjuice.

Rhubarb paloma

Rhubarb pie, Mescal, pink grapefruit soda.





PANELEN

STEAKHOUSE

FÖRRÄTTER & MELLANRÄTTER

Starters & Medium Plates

Vitlöksbröd

95 kr

Klassiskt vitlöksbröd på surdeg
serveras med aioli.
Classic garlic bread served with aioli.

Burrata

149 kr

med bakade körsbärstomater, basilika,
krutonger, olivolja & balsamvinäger.
with roasted cherry tomatoes, basil,
croutons, olive oil & balsamic vinegar.
Toast Panelen

Toast Panelen

198 kr

Smörstekt toast med räkor & kräftstjärtar
i majonnäs, picklad silverlök, pepparrot,
dill & citron.
Butter-fried toast with shrimp &
crayfish tails in mayo, pickled shallots,
horseradish, dill & lemon.

Råbiff Janzon

298 kr

Beef tartare Janzon

Löjrom, oxfilé, äggula, hackad rödlök,
friterad capris, gräslök, krutonger och
dijonmajonnäs.
Vendace roe, beef fillet, chopped red
onion, fried capers, croutons and
dijonmayonnaise.

Flamberade räkor

135 kr

Cognacsflamberade räkor med
vitlök och chili.
Brandy shrimp flambé with garlic
and chili.





PANELEN

STEAKHOUSE

FRÅN GRILLEN

Serveras med säsongens primörer

Oxfile - 150g/200g 365 kr / 475 kr

Grillad oxfile serveras med pommes och valfri sås. (Pepparsås, bearnaisesås, murkelsås eller rödvinsås).

Hängmörad ryggbiff 250 g 445 kr

Välmarmerad ryggbiff, serveras med pommes.
Well marbled strip loin, served with potato fries.

Hängmörad entrecoté 250g 445 kr

Välmarmerad entrecoté serveras med pommes, och bearnaisesås.
Well marbled ribeye, served with potato fries and bearnaise sauce.

Oxfilebitar 200g 395 kr

Oxfile skuren i bitar, serveras med pommes och en valfri sås.
Beef tenderloin cut in to pieces served with potato fries and one sauce of your choice.

T-benstek 750g 995 kr

Serveras med två valfria såser och pommes.
T-bone steak served with two sauces of choice and potato fries

Meat for 2 1395 kr

Hängmörad Tomahawk 1kg

Hängmörad Entrecote på ben, serveras med 3 valfria såser och pommes.
Dry aged Ribeye on the bone (tomahawk) served with 3 sauces of choice and potato fries.





PANELEN

STEAKHOUSE

VARMRÄTTER *Main Courses pt 1*

Caesarsallad

225 kr

Med kycklingfilé, bacon, caesardressing, parmesanost & krutonger.

With chicken fillet, Caesar dressing, parmesan cheese and croutons.

Räksallad

255 kr

Med Handskalade räkor, morot, paprika, ägg & örtmajo.

Schrimp salad, carrots, bell pepper, egg and herb mayo.

Gnocchi & burrata

259 kr

Ramlökstekt gnocchi med burrata, grön sparris, zucchini & grönkålspesto. Toppas med lätt-torkade körsbärstomater & hyvlad parmesan.

Wild garlic-fried gnocchi with burrata, green asparagus, zucchini & kale pesto. Topped with semi-dried cherry tomatoes & shaved parmesan.

Linguine vongole

298 kr

Vongole, blåmusslor, räkor, chili, vitlök, citron, vitt vin & persilja.

Linguine with clams, blue mussels, shrimp, chili, garlic, lemon, white wine & parsley.

Grillad röding

349 kr

Grilled Char

Sparrisbroccoli & regnbågsrom Serveras med Sandefjordsås & amandine potatis.

Sprouting broccoli & trout roe

Sandefjord sauce & Amandine potatoes.





PANELEN

STEAKHOUSE

VARMRÄTTER *Main Courses pt 2*

Iberico

359 kr

Kolgrillad secreto med n'duja, grillad vårlök, paprika & tomat. Serveras med steksky, Panelens kryddsmör & timjanrostad potatis

Charcoal-grilled Secreto with n'duja, grilled spring onion, peppers & tomatoes. Served with pan jus, Panelen's herb butter & thyme-roasted potatoes

Moules Frites

295 kr

Blåmusslor med kokosgrädde, ingefära och chili serveras med pommes och aioli. Blue mussels with coconut cream, ginger and chili. Served with french fries and aioli.

Jalapeño & bacon Burgare

210 kr

Blåmusslor med kokosgrädde, ingefära och chili serveras med pommes och aioli. Blue mussels with coconut cream, ginger and chili. Served with french fries and aioli.

Panelens original burgare

210 kr

Oxfiléburgare med Panelens originaldressing, krispig sallad, lök, tomat & cheddarost. Serveras med pommes frites.

Beef tenderloin burger with Panelen's original dressing, crispy lettuce, onion, tomato & cheddar cheese. Served with French fries.





PANELEN

STEAKHOUSE

DESSERT

Glass med hjorton 135 kr

Vaniljglass som serveras med varma hjortron och havre crunch.

Vanilla ice cream served with warm cloudberry.

Tryffelkladdkaka 145 kr

Serveras med pistageglass.

Sticky chocolate cake with pistachio ice cream.

Klassisk Crème brûlée 130 kr

Serveras med passionsfruktssorbet.

Kvällens Chokladtryffel 49 kr

Fråga personalen om kvällens smak.

Chocolate truffle, ask the staff about today's flavours.

COCKTAILS

Espresso martini 175 kr

Cognac, kaffelikör, chokladbitters och espresso.

Irländskt kaffe 155 kr

Tullamore XO, kaffe, grädde, socker och muskot

Hot shot 95 kr

Galliano, kaffe och grädde

Gin & tonic 155 kr

Härnö gin, citron och tonic





PANELEN

STEAKHOUSE

DRYCKER *Drinks*

Beer

Draft 95 kr

Carlsberg Hof Organic, Ljus lager 4,2%
Staropramen, lager, 5,0 %
Neon IPA, IPA, 6.0 %
Eriksberg Karaktär, Lager 5,4 %

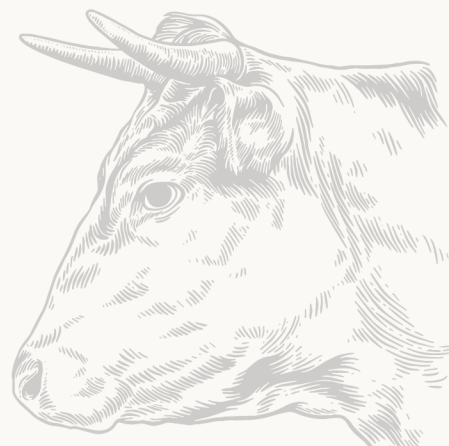
Bottles

Mariestads Export	85 kr
Ljus Lager, Sverige 5,3 %	
Supper Lola	85 kr
Ljus Lager, Sverige, 5,0 %	
Wisby Lager	85 kr
Ljus lager 4.7%, Sverige	
Meteor Lager	85 kr
Ljus lager 4,5%, Frankrike	
Victoria Malaga	89 kr
Ljus lager 4,8%, Spanien	
Coors	85 kr
Ljus lager 4,3%, USA	

Erdinger kristall	99 kr
Veteöl 5,3%, Tyskland Krusovice	
Krusovice Imperial	95 kr
Ljus Lager, Tjeckien, 5 %	
Guinness	95 kr
Stout, Irland, 4,1 %	
Daura Damm	85 kr
Glutenfri lager, Spanien, 5,4 %	
Gäst Öl / Lokal Öl	95-120 kr
Fråga Personalen	

Cider

Briska pear	85 kr
Sverige, 4,5 %	
Briska raspberry/black currant	85 kr
Sverige, 4,5 %	
Briska Demi Sec	90 kr
Rieslning & Parsika, Sverige, 4,5 %	





PANELEN

STEAKHOUSE

DRYCKER *Drinks*

Non Alcoholic

Coca Cola, Cola Zero, Fanta	35 kr
Sprite, Trocadero Zero	35 kr
Loka Citron/Naturell	35 kr
Loka Citron/Naturell	35 kr
Ginger Ale	35 kr
Juice	35 kr
Briska fläder	65 kr
Mariestads 0,5%	65 kr
A ship full of IPA	65 kr
Richard Juhlin (Red & White)	95 kr

Coffee & tea

Kaffe	45 kr
Te	45 kr
Dubbel Espresso	55 kr
Cappuccino	55 kr
Café Latte	55 kr

