



PANELEN

STEAKHOUSE

FÖRDRINKAR

Aperitifs - 5 cl

Smoky Maple Old Fashioned

185 kr

En klassiker med djup sötma, rökighet och apelsin. Bourbon, lönnsirap, Angostura bitter, is, apelsinzest.

Spicy Margareta Med Mangoskum

160 kr

Gin, cointreau, limoncello, limejuice, agave/jalapenosirap och mangoskum.

Cloudberry Cosmopolitan

160 kr

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

Pumpkin Pie White Russian

160 kr

Vodka, kaffelikör, pumpasirap, grädde.

Winter Berry Fizz

160 kr

Bärig frisk drink med fläder och soda. Vodka, björnbärspuré, citronjuice, fläder, Sodavatten.

Vanilla Smoke Margarita

160 kr

Tequila möter vanilj och lätt rökighet. tequila, vaniljsirap, limejuice, mezcal, saltkant.

Lingon Sour

160 kr

Syrlig nordisk twist på Whiskey Sour. Whisky, citronjuice, lingonpuré, sockerlag, äggvita.





PANELEN

STEAKHOUSE

FÖRRÄTTER & MELLANRÄTTER

Starters & Medium Plates

Vitlöksbröd a'la Panelen

109 kr

Nygräddad surdegssaugette gratineras med fior di latte & parmesan. Toppas med örtsallad, picklad lök, vitlöksolja & tryffelaioli.

Freshly baked sourdough baguette, gratinated with fior di latte and parmesan. Topped with herb salad, pickled onion, garlic oil & truffle aioli.

Flamberade räkor

135 kr

Cognacsflamberade räkor med vitlök och chili och bröd.

Brandy shrimp flambé with garlic and chili and bread.

Toast Panelen

198 kr

Smörstekt toast med räkor & kräftstjärter i majonnäs, picklad silverlök, pepparrot, dill & citron.

Butter-fried toast with shrimp & crayfish tails in mayo, pickled shallots, horseradish, dill & lemon.

Burrata med rostade tomater, ramslök & krispig råg

189 kr

Krämig burrata med lättrostade tomater, ramslöksolja, picklad schalottenlök & krispiga rågflarn. Serveras med några droppar brynt smör och färska örter.
Creamy burrata with lightly roasted tomatoes, ramps oil, pickled shallots & crispy rye flakes. Served with a drizzle of browned butter and fresh herbs.

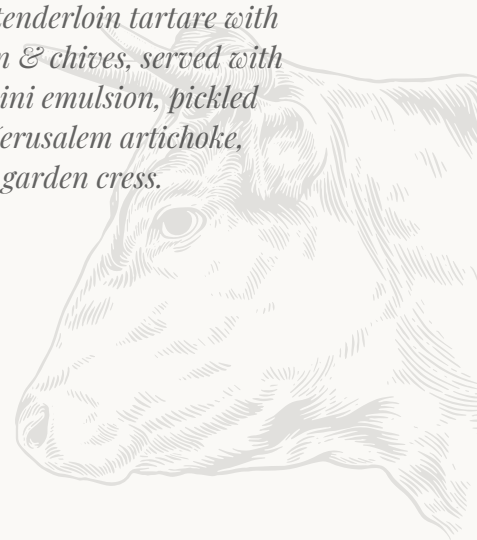
Råbiff

Halv 249 kr

Hel (inkl. pommes), 395 kr

Malen råbiff på oxfile med finhackad rödlök & gräslök monteras med syradgrädde, Karljohan emulsion, picklad silverlök, krispig jordärtskocka, Kalixlörrom & smörgåskrasse.

Hand-chopped beef tenderloin tartare with finely diced red onion & chives, served with cultured cream, porcini emulsion, pickled pearl onion, crispy Jerusalem artichoke, Kalix vendace roe & garden cress.





PANELEN

STEAKHOUSE

KÖTTRÄTTER *Meat*

VÅRT KÖTT SERVERAS MED POMMES OCH SÄSONGENS GRÖNSAKER.
*OUR MEATS ARE SERVED WITH
SEASONAL VEGETABLES AND POTATO FRIES.*

Oxfilébitar 200g 395 kr

Oxfilé skuren i bitar, serveras med rostade grönsaker, pommes och en valfri sås.

Beef tenderloin cut into pieces served with roasted vegetables, potato fries and one sauce of your choice.

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.

Renyttterfilé 449 kr

Grillad renyttterfile med pumpa, grillad spetskål & bakat äpple. Serveras med sås bordelaise på rökt oxmärg & rotselleripure.

Grilled reindeer tenderloin with pumpkin, grilled pointed cabbage & baked apple. Served with a smoked bone marrow bordelaise sauce & celeriac purée.

Vitlöksfilé (L) 150 gr, 365 kr/ 200gr, 475 kr

Oxfilé serveras med rostade grönsaker, champinjoner, pommes, vitlökssås och vitlökssmör

Beef tenderloin, served with roasted vegetables, mushrooms, potato fries, garlic sauce and garlic butter.

Pepparstek (L) 150g, 365 kr/ 200g, 475 kr

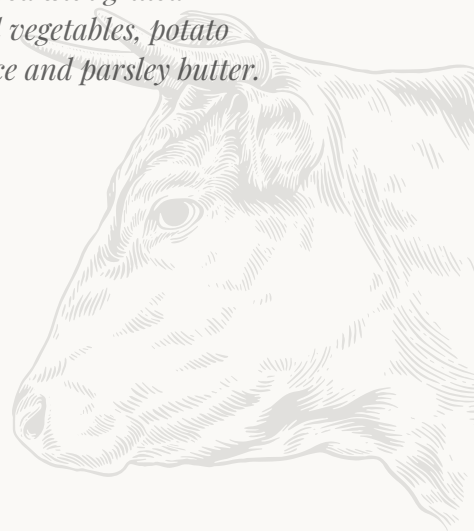
Oxfilé serveras med rostade grönsaker, pommes och pepparsås.

Beef tenderloin served with roasted vegetables, potatoe fries and pepper sauce.

Tornedous (L) 150g, 365 kr/ 200g, 475 kr

Oxfilé serveras med grillade champinjoner, rostade grönsaker, pommes bearnaisesås och persiljesmör.

Beef tenderloin, served with grilled mushrooms, roasted vegetables, potato fries, bearnaise sauce and parsley butter.





PANELEN

STEAKHOUSE

KÖTTRÄTTER *Meat*

Murkelfilé (L) 150g, 365 kr/ 200g, 475 kr
Oxfile serveras med rostade grönsaker,
pommes och murkelsås.

*Beef tenderloin, served with roasted
vegetables, potato fries and morel sauce.*

Panelens 150g, 365 kr/ 200g, 475 kr
Special (L)

Oxfile serveras med rostade grönsaker,
pommes, papparsås och murkelsås.

*Beef tenderloin, served with roasted
vegetables, potato fries, pepparsauce and
morel sauce.*

T-benstek 750g 995 kr

Serveras med pommes, säsongens
grönsaker och två valfria såser.

*T-bone steak served with potato fries,
seasonal vegetables and two sauces of
choice*

Meat for 2 139 kr / hg
Hängmörad Tomahawk 1kg

Hängmörad Entrecote på ben, serveras
med pommes, säsongens grönsaker och
3 valfria såser.

*Dry aged Ribeye on the bone (Tomahawk)
served with potato fries, seasonal vegetables
and 3 sauces of choice.*

SIDES

Sötpotatispommes med aioli 65 kr
Sweet potato fries with aioli

Pommes frites 55 kr
med parmesan och citron
Potato fries with parmesan and lemon

Potatisgratäng med ost 55 kr
Potato gratin with cheese

Broccolisallad 55 kr
Broccoli salad

Grönsallad 45 kr
Green salad

SÅSER - 40 KR *Sauces*

Pepparsås - *Peppersauce*

Rödvinssås - *Red wine sauce*

Murkelsås - *Morel mushroom sauce*

Bearnaisesås - *Béarnaise sauce*

Vitlökssås - *Garlic sauce*

Vitlökssmör - *Garlic butter*

Smör - *Butter* 30 kr





PANELEN

STEAKHOUSE

FISK & SKALDJUR *Fish*

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.

Röding

379 kr

Smörstekt rödingfile med bryntsmörskum, regnbågsrom, betor, bacon, kapris, pepparrot & rostad mandelpotatis.

Butter-fried Arctic char fillet with browned butter foam, rainbow trout roe, beets, bacon, capers, horseradish & roasted potatoes.

PASTA, SALLAD & BURGARE *Pasta, Sallad & Burgers*

Pasta Funghi

279 kr

Pappardelle med smörstekt Karljohansvamp, shiitake & ostronskivling. Toppas med tryffelmarinerad stracciatella, krispig svartrot & riven pecorino.

Pappardelle with butter-fried porcini mushrooms, shiitake & oyster mushrooms. Topped with truffle-marinated stracciatella, crispy black radish & grated pecorino

Panelens Oxfilé Pasta (L,G,Ä)

295 kr

Pasta linguine, oxfilé, gorgonzola, röd paprika, lök, persilja, svamp i krämig gräddsås.

Linguine pasta with beef tenderloin, onion, red paprika, mushrooms in creamy sauce.





PANELEN

STEAKHOUSE

PASTA, SALLAD & BURGARE

Pasta, Sallad & Burgers

Caesarsallad

295 kr

Med kycklingfilé, bacon, caesardressing, körsbärstomat, parmesanost & krutonger.

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

Oxfilésallad (L)

269 kr

Oxfilé, kroketter, sesamfrön, picklad rödlök, körsbärstomater och citrus dressing.

Sliced beef tenderloin, croquettes, sesame seeds, pickled red onion, cherry tomatoes and citrus dressing

Hot'n Spicy Burger

180g, 249 kr/ 360g, 319 kr

Oxfileburgare med briochebröd, cheddarost, bacon, jalapeno, lök, picklad lök, krispig sallad & srirachamajonnäs.

Serveras med pommes frites.

Beef tenderloin burger on brioche bread with cheddar cheese, bacon, jalapeño, onion, pickled onion, crisp lettuce & sriracha mayo. Served with French fries.

Norrlands- burgare

180g, 249 kr/ 360g, 319 kr

Oxfileburgare med briochebröd, Västerbottensost, varmrökt sidfläsk, picklad lök, bbq-dressing samt stekt svamp & rostad lök. Serveras med pommes frites.

Beef tenderloin burger on brioche bread with Västerbotten cheese, smoked pork belly, pickled onion, BBQ dressing, sautéed mushrooms & crispy fried onions. Served with French fries.





PANELEN

STEAKHOUSE

DESSERT *Desserts*

Glasskula

45 kr

Scoop of ice cream

Fråga personalen om kvällens smaker.
Ask the staff about today's flavours.

Klassisk Crème brûlée

130 kr

Classic Crème Brûlée

Serveras med passionsfruktssorbet.
Served with passion fruit sorbet.

Glass med hjorton

135 kr

Vaniljglass som serveras med varma
hjortron och havrecrunch.
*Vanilla ice cream served with warm
cloudberries.*

Chokladfondant

145 kr

Chocolate Fondant

En varm, mjuk chokladfondant med rinnande
kärna av mörk choklad, serverad
med kall, krämig rostad hasselnötglass
och en len salt karamellsås.

*A warm, soft chocolate fondant with a
molten dark chocolate center, served with
creamy roasted hazelnut ice cream and a
smooth salted caramel sauce.*

Kvällens Chokladtryffel

49 kr

Fråga personalen om kvällens smak.
*Chocolate truffle, ask the staff about
today's flavours.*





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
<i>Fråga Personalen</i>	

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
Ginger Ale	35 kr
Juice	35 kr
Briska fläder	65 kr
Bakalar	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

