

Matseðill
Meny Valikko
Speisekarte
Menu



RESTAURANT BIERHAUS
S:ta Clara
BLUES & JAZZ VENUE

Established 1953



Cocktails

COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, lime & tranbärsjuice
Vodka, Cointreau, lime & cranberry juice 165:-

APPLE MARTINI Vodka, äppellikör & citron
Vodka, apple liqueur & lemon 165:-

HENDRICKS GIN OCH TONIC
Med gurka och svartpeppar
With cucumber and black pepper 165:-

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, apelsin & soda
Aperol, Prosecco, orange & soda water 165:-

DRY MARTINI Gin, Noilly Prat & oliv
Gin, Noilly Prat & olive 165:-

MOSCOW MULE Vodka, lime & ginger ale
Vodka, lime & ginger ale 165:-

HARVEY WALLBANGER
Vodka, apelsinjuice och Galliano
Vodka, orange juice and Galliano 165:-

ALKOHOLFRI / NO ALCOHOL

SUMMER BREEZE - Apelsin-, tranbärsjuice och 7-UP
Orange, cranberry juice and 7-UP 65:-

SWEET PEAR DREAM - Päroncider och grenadin
Pear cider and grenadine 65:-



Starters

- OLIVER 75:-
Marinerade oliver.
Marinated olives.
- VITLÖKSBRÖD 55:-
Grillat vitlöksbröd.
Grilled garlic bread.
- MANDEL 75:-
Torrostade saltade mandlar.
Dry roasted salted almonds.
- STEKT STRÖMMING PÅ KNÄCKEMACKA 135:-
Med picklad rödlök och pressgurka.
Fried herring on Swedish crispbread with pickled red onion and gherkins.
- TOAST SKAGEN 185:-
Skagenröra på toast med löjrom.
A traditional Swedish starter with fresh prawns, dill, mayonnaise, lemon, roe and red onion served on toast.
- RÅRAKA 215:-
Med löjrom, creme fraiche och rödlök.
Swedish "råraka". A potato pancake with roe, red onion and creme fraiche.
- TOAST "PELLE JANZON" 225:-
Lövtunn rå oxfile på toast med löjrom, rödlök och äggula.
A wafer-thin slice of raw beef tenderloin on toast with vendace roe, red onion and egg yolk.
- CHARKBRICKA (1-2 PERS) 195:-
Vårt urval av charkuterier.
Our selection of charcuterie.

Fråga om allergi.

*Please inform your server
about allergies.*



Mains

VEGETARISK PYTT I PANNA 155:-

Med rödbetor och stekt ägg.

Vegetarian Swedish "Pytt i panna" served with beetroot and fried eggs.

STEKT STRÖMMING 225:-

Med råörda lingon, pressgurka, skirat smör och potatismos.

Fried herring with lingonberries, pickled cucumber, melted butter and mashed potatoes.

FISK OCH SKALDJURSGRYTA 275:-

Med aioli och vitlöksbröd.

Fish and shellfish stew with aioli and garlic bread.

PANERAD TORSK 285:-

Med frasig permesanpotatis och tartarsås.

With crispy parmesan potatoes and tartar sauce.

S:TA CLARA KÖTTBULLAR 225:-

Med gräddsås, råörda lingon, pressgurka och potatismos.

S:ta Clara meatballs with mashed potatoes, cream sauce, lingonberries and pickled cucumber.

TYSK KORVTALLRIK 245:-

Tre klassiska korvar med knödel, surkål, senap och rödvinssås.

German sausage plate. A selection of sausages with sauerkraut, red wine sauce, knödel and mustard.

BIFF RYDBERG 345:-

Tärnad oxfilé, lök och potatis. Serveras med senapsgrädde och äggula.

Diced beef tenderloin, onion and potatoes. Served with mustard cream and egg yolk.

SCHWEINSHAXE 325:-

Med knödel, surkål, senap och rödvinssås.

Roasted pork shank. A twelve hour slow cooked pork shank in a marinade of beer, vegetables and herbs. Served with knödel, sauerkraut, red wine sauce and mustard.

Schnitzel

S:TA CLARA SCHNITZEL 245:-

Fläkschnitzel serveras med ugnstrostad potatis, kaprisbär, och rödvinssås.

Pork schnitzel served with roasted potatoes, capers, lemon and red wine sauce.

KRÖGARSCHNITZEL 265:-

Fläkschnitzel serveras med picklad rödlök, tartarsås, råstekt potatis och rödvinssås.

Pork schnitzel served with pickled red onion, tartar sauce, raw fried potatoes and red wine sauce.

URMAKARSCHNITZEL 275:-

Fläkschnitzel fylld med Westerbottensost och svartrökt skinka serveras med ugnstrostad potatis, kapris och rödvinssås.

Pork schnitzel filled with Westerbotten cheese and smoked ham. Served with roasted potatoes, capers, lemon and red wine sauce.

JÄGARSCHNITZEL 275:-

Fläkschnitzel fylld med frästa champinjoner och lök serveras med ugnstrostad potatis, kapris, rödvinssås och gräddsås.

Pork schnitzel stuffed with fried mushrooms and onions. Served with roasted potatoes, capers, red wine sauce and cream sauce.

OSTPANERAD SCHNITZEL 275:-

Ostpanerad fläkschnitzel (Parmesan och Westerbottensost). Serveras med basilikacreme, tomatsalsa, råstekt potatis och rödvinssås.

Cheese breaded pork schnitzel (Parmesan and Westerbotten cheese). Served with creamy basil, tomato salsa, raw fried potatoes and red wine sauce.

RULLAD SCHNITZEL 275:-

Fylld med parmaskinka och mozzarella ost. Serveras med chilimajonnäs, råstekt potatis och rödvinssås.

Rolled schnitzel with Parma ham and mozzarella cheese. Served with chili mayonnaise, pan-fried potatoes red and wine sauce.

WIENERSCHNITZEL 295:-

Kalvschnitzel serveras med ugnstrostad potatis, kaprisbär och rödvinssås.

Veal schnitzel served with roasted potatoes, capers, lemon and red wine sauce.

WIENERSCHNITZEL "BIERHAUS" 335:-

Kalvschnitzel serveras med kapris- och anjovissmör, frasig permesanpotatis och rödvinssås.

Veal schnitzel served with caper and anchovy butter, crispy parmesan potatoes and red wine sauce.



White wine

Caliza, Sauvignon Blanc, SPA	120:-/395:-
Chablis, Domaine du Chardonnay, FRA	170:-/595:-
Sankt Anna Pur m Riesling, GER	145:-/495:-

Cava • Prosecco • Rosé

Campo Viejo, Cava, SPA	125:-/435:-
Perlino Prosecco Extra Dry, ITA	135:-/465:-
Les Oliviers Grenache Cinsault Rosé, FRA	120:-/395:-

Red wine

Caliza , Merlot Syrah Tempranillo, SPA	120:-/395:-
The Big Top, Zinfandel, USA	135:-/465:-
Lergenmüller, Pinot Noir, GER	170:-/595:-
Franschhoek Cellar, Cabarnet Sauvignon, RSA	135:-/465:-

Snaps

	6 CL
Skåne Akvavit, SWE	155:-
O.P. Andersson, SWE	145:-
Beska Droppar, SWE	145:-
Stockholms Bränneri Akvavit, SWE	165:-
Hallands Fläder, SWE	140:-
Linie Akvavit, NOR	155:-
Aalborg Jubileum Original, DEN	140:-



Beverages

ÖL PÅ KRAN / BEERS ON TAP	40 CL
Falcon Export, SWE	84:-
Eriksberg Karaktär, SWE	88:-
Astra Urtyp, GER	92:-
Erdinger Weissbeer, GER (50 cl)	115:-
Carlsberg Hof Organic, DEN	84:-
Staropramen, CZE (50 cl)	115:-
Brooklyn Stonewall Inn, USA	95:-
Brooklyn Lager, USA	95:-
Brooklyn IPA, USA	98:-
Kronenburg Blanc, FRA	88:-
NCB, Kellerbier, SWE (30 cl)	88:-
NCB, 100W IPA, SWE (30 cl)	88:-
NCB, Neon IPA, SWE (30 cl)	88:-
Guinness, IRE (50 cl)	98:-
Gästöl, Fråga personalen (Ask the staff)	

FLASKÖL / BOTTLED BEER

Stiegl, Goldbräu, AUT (50 cl)	98:-
Eriksberg Original, SWE (50 cl)	90:-
Bitburger Pils, GER (33 cl)	78:-
San Miguel, SPA (Gluten free, 33 cl)	78:-

ALKOHOLFRITT / ALCOHOL FREE

ALKOHOLFRITT / ALCOHOL FREE	33 CL
Staropramen, CZE	59:-
Eriksberg Original, SWE	59:-
Brooklyn IPA, Hoppy Lager, USA	59:-
Somersby Pear 0%, SWE	59:-

CIDER

Somersby Pear, SWE	82:-
Kiviks Apple Cider, SWE	92:-

LÄSK/SOFT DRINKS

LÄSK/SOFT DRINKS	33 CL
Pepsi	48:-
Pepsi Max	48:-
Zingo	48:-
7up	48:-
Juice	45:-
San Pellegrino / Sparkling water	40:-

Free live music

Monday–Saturday. Starts at 19:00



RESTAURANT BIERHAUS
S:ta Clara
BLUES & JAZZ VENUE

Lilla Nygatan 17, 111 28 Stockholm | Tel: +46 (0)8 411 30 32
info@staclara.se | www.staclara.se | @staclara.se

Established 1953