

Systemet

FÖRRÄTTER

OSTRON	39/st
<i>mignonette, citron & tabasco</i>	
SYSTEMETS OSTRON	45/st
<i>gravad jalapeño, forellrom & gurkgranité</i>	
GRATINERAT OSTRON	55/st
<i>hollandaisesås, espelettepeppar & spenat</i>	
VITLÖKSBRÖD	55/st
<i>confiterad vitlök, miso & parmesan</i>	
TARTAR	liten 180 / stor 310
<i>lökmajonnäs, picklad pumpa, purjolök & saltgurka</i>	
LÖJROM	245
<i>smörstekt bröd, smetana & rödlök</i>	
KANTARELLDUMPLINGS	165
<i>färskost, svampbuljong & rättika</i>	
HJÄRTMUSSLOR I OLJA	175
<i>aioli, smörstekt bröd, citron & gremolata</i>	
ARANCINI	110
<i>citron, gräslöksmajonnäs & parmesan</i>	
CHARKBRICKA	350 för 2p
<i>charkuterier, ostar, cornichons, marmelad & fröknäcke</i>	
ELDAD JAPANSK WAGYU A5 FRÅN KAGOSHIMA	290
<i>cirka 50 gram</i>	

VARMRÄTTER

SVENSK RYGGBIFF MED KAPPA	325
<i>grönpepparsås, kryddsmör, Systemets pommes frites & broccolini</i>	
HALSTRAD GÖSFILÉ	320
<i>champagnesmörsås, picklad gurka, ärtor & potatis</i>	
BAKAD PUMPA	240
<i>fetaostkräm, blomkål, pumpakärnor, friterad potatis & espelettepeppar</i>	
KANTARELLPASTA	255
<i>rigatoni, Västerbottensostkrisp, kantareller & parmesan</i>	
PÄRLHÖNA	290
<i>pumpakräm, confiterad potatis, picklad pumpa, spenat & ankleversky</i>	

DESSERT

CHOKLADTRYFFEL	45
PRINSESSTÅRTA	155
<i>serveras i coupe</i>	
CHOKLADKAKA	135
<i>yoghurt & hallonglass, rosmarin & varm chokladsås</i>	
EN BIT OST	55
<i>fråga din servis om kvällens ostar</i>	

instagram
@systemetvisby

vid allergier, fråga personalen

KÖTTKYLEN

*Här serverar vi utvalda styckdetaljer i små partier.
Utbudet varieras efter tillgång och säsong.
Köttet grillas på japansk kolgrill och serveras med
rödvinssås, bearnaisesås, Systemets pommes frites &
tomatsallad..*

ENTRECÔTE 445

Svensk entrecôte, hängmörad i 21 dagar, 250g

HÄNGMÖRAD BIFF 465

svensk biff, hängmörad i 35 dagar, ca 250g

WAGYFLANKSTEAK 585

wagyukorsning från snake river farms, ca 250g

TOMAHAWK TILLAGNINGSTID CA 45 MIN 1095

Entrecôte på ben, ca 1100g, för 2 personer

LAMMENTRECÔTE 415

Gotländsk lamm, 250 g

Vid allergier, meddela personalen