

DRYCK

VITT

<u>Chavin Cuvée Réserve</u>	<u>120/595</u>
<i>Sauvignon Blanc, Colombaré, Gros Manseng - Languedoc, Frankrike</i>	
<u>Domaine la Bruyère</u>	<u>135/675</u>
<i>Sauvignon Blanc - Touraine, Frankrike</i>	
<u>Kuentz-Bas la 4ème Tour</u>	<u>165/825</u>
<i>Riesling - Alsace, Frankrike</i>	
<u>La Chablisienne Petit Chablis</u>	<u>155/775</u>
<i>Chardonnay - Chablis, Frankrike</i>	
<u>Casale del Gigli, Bellone Bianco</u>	<u>140/695</u>
<i>Bellone, Italien, Lazio</i>	
<u>Martin Códax Albarino</u>	<u>150/750</u>
<i>Albarino, Spanien</i>	

ROSÉ

<u>Santiago Assinatura de Família</u>	<u>115/575</u>
<i>Touriga nacional e espadeiro - Vinho Verde, Portugal</i>	

ÖL & CIDER

FAT

<u>Melleruds Pilsner 40cl</u>	<u>75</u>
<u>Wisby Pils 40cl</u>	<u>88</u>

BURKAR & FLASKOR

<u>Daura Damm Glutenfri 33cl</u>	<u>75</u>
<u>Hazy Bulldog, APA 33cl</u>	<u>80</u>
<u>Meteor Blanche 33cl</u>	<u>80</u>

CIDER

<u>Cidraie, torr äppelcider 33cl</u>	<u>75</u>
--------------------------------------	-----------

ALKOHOLFRIIT

<u>Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite</u>	<u>40</u>
<u>Redbull</u>	<u>55</u>
<u>Estrella 0,0%</u>	<u>65</u>
<u>Briska päron 0,5%</u>	<u>65</u>
<u>Richard Juhlin, alk.fri mousserande</u>	<u>90</u>
<u>Hallonsoda</u>	<u>40</u>

RÖTT

<u>Chavin Cuvée Réserve</u>	<u>120/595</u>
<i>Grenache, Syrah - Languedoc, Frankrike</i>	
<u>Roberto Sarotto Langhe Nebbiolo</u>	<u>150/750</u>
<i>Nebbiolo - Piemonte, Italien</i>	
<u>Edna Valley, Pinot Noir</u>	<u>165/795</u>
<i>Pinot Noir, USA</i>	
<u>Coto de Caleruega</u>	<u>170/800</u>
<i>Tempranillo, Ribera del Duero Spanien</i>	
<u>Edna Valley, Cabernet Sauvignon</u>	<u>180/900</u>
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, USA</i>	
<u>Domaine du Tix Braméfan</u>	<u>185/925</u>
<i>Syrah, Grenache, Frankrike</i>	

CHAMPAGNE & CAVA

<u>Masía Bach Signat Brut</u>	<u>120/625</u>
<i>Cava - Spain</i>	
<u>Taittinger Brut Réserve</u>	<u>165/995</u>
<i>Champagne - France</i>	

DRINKAR

<u>Tanqueray London Dry Gin</u>	<u>155</u>
<i>med tonic & citron</i>	
<u>Hellström Dry Gin</u>	<u>155</u>
<i>med tonic, lime & Timjan</i>	
<u>Stockholms Bränneri Dry Gin</u>	<u>155</u>
<i>med grape & rosmarin</i>	
<u>Hendrick's Gin</u>	<u>155</u>
<i>med tonic, gurka & svartpeppar</i>	
<u>Gotlands Ginfabrik Pink Gin</u>	<u>155</u>
<i>med tonic & hallon</i>	
<u>Cosmopolitan</u>	<u>165</u>
<i>Vodka, triple sec, tranbärsjuice & lime</i>	
<u>Margarita</u>	<u>165</u>
<i>Tequila, triple sec, lime & salt</i>	
<u>Manhattan</u>	<u>165</u>
<i>Bourbon, antica formula, angostura bitters</i>	
<u>Dark n Stormy</u>	<u>165</u>
<i>Planteray original dark, Ginger beer & lime</i>	
<u>Espresso Martini</u>	<u>165</u>
<i>Vodka, Kaffelikör, espresso, socker</i>	

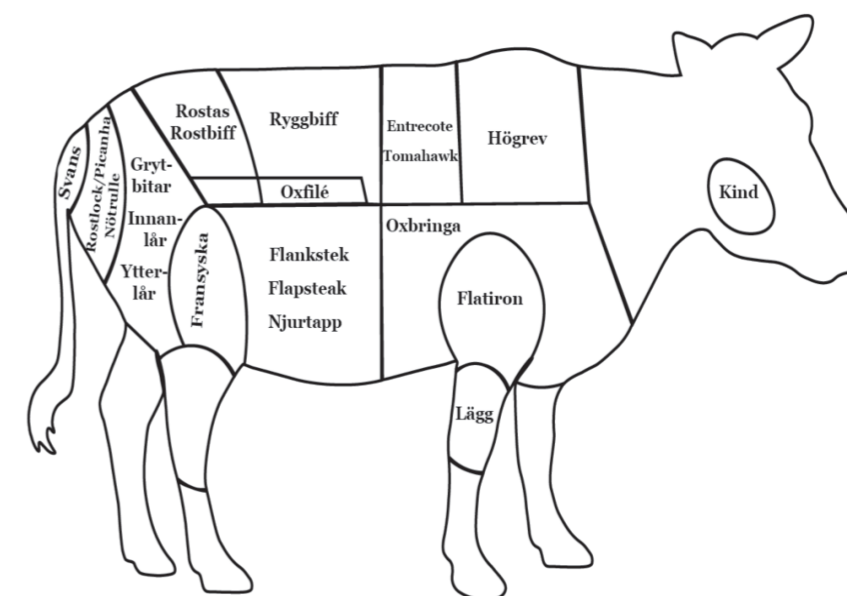
Systemet

Välkommen till Systemet

Hos oss står kvalitet, smak och passion för kött i fokus. Vi serverar noggrant utvalda styckdetaljer av högsta kvalitet, tillagade med kärlek och respekt för råvaran.

Vi samarbetar med lokala leverantörer och använder färska ingredienser för att skapa en genuin smakupplevelse. Oavsett om du är sugen på en saftig steak, långkok eller klassiska grillrätter vill vi ge dig en upplevelse att minnas.

God mat, härlig atmosfär och riktigt bra kött - precis som det ska vara.



FÖRRÄTTER

OSTRON FINE DE CLAIRE N4	40/ST 12ST 450
OSTRON ROCKAFELLER 3ST GRATINERADE	155
OST & CHARKUTERIER	185
VITLÖKSBRÖD	65/ST
JAMON IBERICO 100G, LUFTTORKAD I 36 MÅNADER	285
SYSTEMETS RÅBIFF DIJONAISE, KAPRIS, POMMES ALLUMETTES & MÄRGBEN	185
SOBRASSADA MED ROSTADE HASSELNÖTTER, HONUNG & BRÖD	155
GAMBAS PIL-PIL MED BRÖD JÄTTERÄKOR, CHILI, VITLÖK, CITRON, PERSILJA & RAPSOLJA	170
TATAKI PÅ JAPANSK WAGYU A5 MED PONZY, ÄGGULA & PICKLES	295
HALSTRAD ANKLEVER PÅ BRIOCHE MED FIKON, 25-ÅRIG BALSAMICO & PINJENÖTTER	195
ÖJEBYRÖRA PÅ TOAST KRÄMIG RÖRA PÅ KRÄFTSTJÄRTAR, VÄSTERBOTTENSOST & FORELLROM	255

VARMRÄTTER

SVENSK RYGGBIFF CA 200G, MED KAPPA, GRÖNPEPPARSÅS, BROCCOLINI & POMMES FRITES	295
HALSTRAD RÖDING MED SANDERFJORDSÅS, FORELLROM, DILLOLJA, BÖNOR & KOKT POTATIS	295
SYSTEMETS BURGARE, CA 200G SYSTEMETS EGEN MALNING MED HÖGREV & BRINGA CHEDDAROST, TOMAT, SILVERLÖK, PICKLAD GURKA, SALLAD, DRESSING & POMMES FRITES	245
SPICY VODKAPASTA RIGATONI, KRISPIG SALSICCA, TOMAT, VODKA, CHILI, PARMESAN & BASILIKA	235
GRILLADE LAMMRACKS KRÄMIG POLENTA, SALSA VERDE, SMÖRAD KYCKLINGSKY, TOMATER & PARMESAN	330
HELSTEKT SPETSKÅL KOLGRILLAD GRÄDDE, FRITERAD HALLOUMI, PICKLAD KÅLRABBI & ÖRTOLJA	235

KÖTTKYLEN

I köttkylen finns utvalda styckdetaljer i små partier. Utbudet varieras efter tillgång & säsong och köttet grillas på japansk kolgrill.

BUTCHERS STEAK NÄRKE SLAKTERI, CA 250G	355	CLUBSTEK SVESNK RYGGBIFF MED KAPPA & BEN, 21-DAGAR HÄNGMÖRAD, CA 800-900G	595
PREMIUM ENTRECÔTE FINSK, KLASS 3, CA 250G	395	HÄNGMÖRAD RYGGBIFF MED KAPPA NÄRKE SLAKTERI, 21-DAGAR HÄNGMÖRAD, CA 250G	455
TOMAHAWK STEAK ENTRECÔTE PÅ BEN, CA 1100G, FÖR 2 PERSONER	1095		
WAGYU FLANKSTEK SNAKE RIVER FARM USA, 250G	550		

Alla rätter från köttkylen serveras med rödvinssås, bearnaisesås, tomatsallad samt Systemets pommes frites.

STEKGRADER



RARE	MEDIUM RARE	MEDIUM	MEDIUM WELL	WELL DONE
Röd - Kall i mitten	Rosa - Varm i mitten	Rosa i mitten	Ljusrosa i mitten	Genomstekt, lite eller ingen rosa i mitten

DESSERT

GRILLAD ANANAS VANILJGLASS, ROMRUSSIN & "MAZARIN"	135
POLENTA & RABARBERSKAKA CRÉME CHANTILLY & VALMOFÖRN	135
HOMAGE STUREHOF PRINSESSTÅRTA	135
EN BIT WRÅNGBÄCKSOST MED FIKONMARMELAD	65
CHOKLAD & PISTAGE CHOKLAD CREMOUX, OLIVOLJA & PISTAGEGLASS	125