

DRYCK

VITT

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

ALKOHOLFRITT

<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, France</i>	
<u>Roberto Sarotto Langhe Nebbiolo</u>	<u>150/750</u>
<i>Nebbiolo - Piemonte, Italy</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>Temranollo - Ribera del Duero, Spain</i>	
<u>Edna Valley, Cabernet Sauvignon</u>	<u>180/900</u>
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot - USA</i>	
<u>Domaine du Tix Bramefan</u>	<u>185/925</u>
<i>Syrah, Grenache - France</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>	

GIN & TONIC

<u>Gotlands Ginfabrik 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 aromatic tonic & hallon</i>	

CLASSIC COCKTAILS

<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>Old Fashioned</u>	<u>165</u>
<i>Bourbon, socker & angostura bitters</i>	
<u>Tom Collins</u>	<u>165</u>
<i>Gin, citronjuice, socker & soda</i>	
<u>Espresso Martini</u>	<u>165</u>
<i>Vodka, Kaffelikör, espresso & socker</i>	

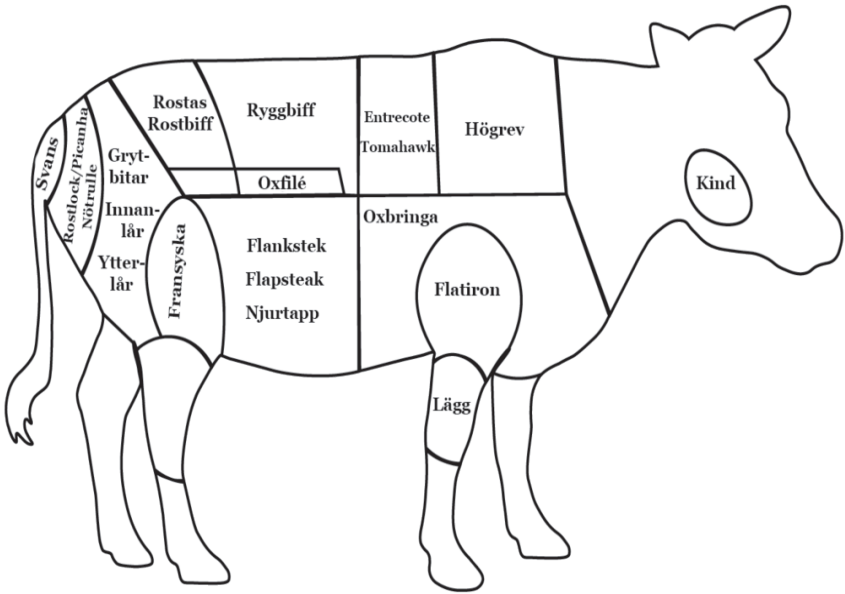
Systemet

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.



Allergier? fråga oss gärna! Vi berättar gärna mer om ursprungslandet för vårt kött & fisk, prata med personalen

FÖRRÄTTER

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

VARMRÄTTER

RYGGBIFF MED KAPPA FINSK RYGGFIFF CA 200G, GRÖNPEPPARSÅS, BROCCOLINI & POMMES FRITES	345
HALSTRAD RÖDING MED SANDERFJORDSÅS, FORELLROM, DILLOLJA, BÖNOR & KOKT POTATIS	335
SYSTEMETS BURGARE, CA 150G SYSTEMETS EGEN MALNING MED HÖGREV & BRINGA CHEDDAROST, TOMAT, SILVERLÖK, PICKLAD GURKA, SALLAD, DRESSING & POMMES FRITES	245
MOULES FRITES BLÅMUSSKOR I VITT VIN MED GRÄDDE, VITLÖK & CHILI. SERVERAS MED POMMES FRITES & AIOLI	250
PASTA MED GOTLÄNSK LAMMRAGÚ RIGATONI, LAMMRAGÚ & STRACCIATELLA	245
GRILLADE LAMMRACKS KRÄMIG POLENTA, SALSA VERDE, SMÖRAD KYCKLINGSKY, TOMATER & PARMESAN	365
FLÄKSCHNITZEL PÅ BEN SERVERAS MED EN LJUMMEN POTATISSALLAD, GRÄSLÖKSMAJONAISE & CITRON	275
HELSTEKT SPETSKÅL KOLGRILLAD GRÄDDE, FRITERAD HALLOUMI, PICKLAD KÅLRABBI & ÖRTOLJA	235

KÖTTKYLEN

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

BUTCHERS STEAK EN STYCKDETALJ SOM SLAKTARNA FÖRR I TIDEN TOG SJÄLVA, DÄRAV NAMNET "BUTCHERS STEAK". KÖTTET HAR EN DJUP MUSTIG SMAK SOM PÅMINNER OM VILT.	325	CLUBSTEK CA 800-900G EN SMAKRIK STYCKDETALJ AV SVENSK RYGGBIFF SOM KOMMER MED BENET OCH FETTKAPPAN KVAR. BENET & KAPPAN GER EN DJUP & RIKARE KÖTTSMAK	495
WAGYU FLAPSTEK KÖTT FRÅN WAGYU & BLACK ANGUS. DJUREN GÅT UTE PÅ URUGUAYS GRÖNA GRÄSTÄPPER. KOMBINATIONEN MED FRITT GRÄSBETE & UTFODRING AV SPANNMÅL, "GRAIN FED", 300 DAGAR FÖRE SLAKT, GET ETT OTROLIGT BRA KÖTT	445	TOMAHAWK STEAK ENTRECÔTE DÄR MAN LÄMNAR KVAR EN BIT AV REV BENET VILKET GER DEN SITT KARAKTÄRISTISKA UTSEENDE SOM PÅMINNER OM EN TOMAHAWK-YXA	1095
WAGYU ENTRECÔTE WAGYU & BLACK ANGUS-KORSNING. ETT SAFTIGT & SMAKRIKT KÖTT MED HÖG MARMORERING FRÅN URUGUAYS GRÄSTÄPPER. KOMBINERAT FRITT GRÄSBETE MED SPANNMÅL, "GRAIN FED" 300 DAGAR FÖRE SLAKT	650		

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

STEKGRADER



DESSERT

GRILLAD ANANAS VANILJGLASS, ROMRUSSIN, COCOS & MINIMANDELMUFFIN	135
POLENTA & RABARBERSKAKA KARDEMUMMAGLASS & VALMOFÖRN	135
HOMAGE STUREHOF PRINSESSTÅRTA	135
EN BIT WRÅNGBÄCKSOST MED FIKONMARMELAD	65
ROSTAD VIT CHOKLAD MED HALLONSORBET	65
CHOKLAD & PISTAGE CHOKLAD CREMOUX, OLIVOLJA & PISTAGEGLASS	125