MEZE - APPETIZERS

MUHAMMARA 89:-
Röra av tomater, lök, paprika & kryddor (stark)
Mix made of tomatoes, onion, pepper & seasoning (spicy)

HUMMUS 89:-
Kikärtspuré med citron, kummin, olivolja & tahini
Chickpea puree with lemon, cumin, olive oil & tahini

BABA GHANOUSH 89:-
Röra av grillad aubergine, grillad paprika, vitlök & kryddor
Mix made of grilled aubergine, pepper, garlic & seasoning

SIGARA BÖREĞI 89:-
Friterad filodegsrulle med fetaost & persilja
Fried puff pastry roll with feta cheese & parsley

MANTAR TAVA 89:-
Champinjoner stekta i vitlök, persilja, vitt vin och kryddor
Mushrooms fried in garlic, parsley, white wine seasoning

KURU CACIK 89:-
Krämig turkisk yoghurt smaksatt med vitlök, torkad mynta och en nypa salt. Topppas med olivolja.
Creamy Turkish yogurt flavored with garlic, dried mint, and a pinch of salt. Topped with olive oil.

MIX MEZE 299:-
En smakrik kombination av klassiska mezerätter
A flavorful combination of classic meze dishes.
ezme, hummus, baba ghanoush, tzatziki

APERITIFLER - STARTERS

SOĞAN ÇIÇEĞI KIZARTILMIS 149:-
Blomma av panerad & friterad lök
med honungssenapssås
fried onion flower with honey mustard sauce
(köket rekommenderar)

DANA CARPACCIO 189:-
En tunn skiva av oxfilé toppad med ruccola, olivolja parmesan, balsamvinäger, dijon senap, salt & peppar
A thin slice of beef tenderloin garnished with rucola, parmesan, balsamic vinegar, olive oil, dijon mustard salt & pepper

STEAK BRUSCHETTA 139:-
Stekt bröd toppad med gräddfil, krämig basilikasås, oxfilé, ruccola & parmesan
Fried bread garnished with sour cream,
basil sauce, fillet of beef, rucola & parmesan

JUMBO KARIDES 149:-
Tigerräkor, lök, paprika, vitlök, stark paprikapuré, persilja, vitt vin & olivolja
Tiger prawns, onion, pepper, garlic, pepper purée (spicy), parsley, white vine & olive oil

DANA İLİK 159:-
Stekt bröd toppad med chimichurri
Fried bread with chimichurri

ELMA'S CHOICE (OSTBRICKA) 239:-
Pecorino tryffel, parmigiano-reggiano (23 månader) chèvre ost oliver, vindruvor, fikon marmelad, utvalda kex sorter
Pecorino truffle, Parmigiano-Reggiano (23 months), chèvre cheese, olives, grapes, fig marmalade, selected varieties of crackers.

STEAK TARTARE 179:- / 299:-
Oxfilé 80–160g, kapris, rödlök, gräslök, parmigiano, en touch av cognac och sriracha, serveras med äggula och surdegsbröd
Capers, red onion, chives, parmigiano, touch of cognac and sriracha, served with egg yolk and sourdough bread

VITLÖKSBRÖD 79:-
Surdegsbröd med vitlök, smör & olivolja,
färska örter, riven parmigiano.
Sourdough bread with garlic, butter & olive oil,
fresh herbs & grated parmigiano.

RÖDBETA & GETOST 139:-
Rödbeta, getostmousse, körsbär, rucola, gula körsbärstomater
honungssherryvinägrett, karamelliserade valnötter
Beetroot, goat cheese mousse, cherry, arugula, yellow cherry tomatoes
honey sherry vinaigrette, caramelized walnut

SALATALAR - SALADS

ÖZEL ELMA STEAKHOUSE SALATASI (PRIS PER PERSON) 119:- PER PERSON
Blandsallad med getost, granatäpple, russin, majs, valnötter, körsbärstomater & Elmas salladsdressing
Mixed Salad with goat cheese, pomegranate, raisin, corn, walnuts, cherry tomatoes & Elma's salad dressing

AVOKADO SALATASI (PRIS PER PERSON) 119:- PER PERSON
Blandsallad med avokade, russin, valnötter & Elmas dressing
Mixed Salad with avocado, raisin, walnuts, & Elma's dressing

ELMA’S DRY AGE

Elma’s egna hängmörade kött
Elma’s Dry-Aged In-House

TOMAHAWK CA 800 – 1000 G 999:-

Grillad entrecôte med ben, utstyckad skiva av entrecôte, mört & hög mamorering Köttet. Serveras & skärs upp vid bordet
Grilled Prime Rib, ribeye cut with bone left intact, tender, & rich marbling. Served & cut at the table
marmorering ◆◆◆◆◆◆◆◆◇ smakintensitet ◆◆◆◆◆◆◆◆◇◇ mörhet ◆◆◆◆◆◆◆◆◇◇

T-BONE STEAK CA 450 – 500 G 589:-

Grillad köttdetalj med biff, oxfilé & T-format ryggben mellan Hög marmorering Köttet serveras & skärs upp vid bordet
Grilled T-bone-steak (bone-in-beef) Well-marbled cut, consists of the strip & tender loin connected by a T-shaped bone
Served & cut at the table
marmorering ◆◆◆◆◆◆◆◆◇ smakintensitet ◆◆◆◆◆◆◆◆◇ mörhet ◆◆◆◆◆◆◆◆◇◇

DALLAS STEAK 400 – 450 G 569:-

Grillad entrecôte med ben Hög marmoreringsgrad Köttet serveras & skärs upp vid bordet
Grilled Prime Rib (bone-in-beef) Well-marbled Served & cut at the table
marmorering ◆◆◆◆◆◆◆◆◇◇ smakintensitet ◆◆◆◆◆◆◆◆◇◇ mörhet ◆◆◆◆◆◆◇◇◇◇

PRIEMEUM BUTTER STEAK – HÄNGMÖRAD BIFF 450 - 500 G 539:-

Grillad hängmörad biff, serverad rykande het på gjutjärnspanna med smör.
Grilled dry-aged beef, served sizzling hot on a cast-iron skillet with butter.
marmorering ◆◆◆◆◆◆◆◆◇ smakintensitet ◆◆◆◆◆◆◆◆◇◇ mörhet ◆◆◆◆◆◆◆◇◇◇

PORTERHOUSE 1099:- (FÖR 2 PERSONER)

Hängmörad T-bonestek ca 1 kg. Skärs upp vid bordet.
Dry-aged T-bone steak, approx. 1 kg. Carved at the table.
marmorering ◆◆◆◆◆◆◆◇◇◇ smakintensitet ◆◆◆◆◆◆◆◆◇◇ mörhet ◆◆◆◆◆◆◆◇◇◇

ELMA’S PREMIUM KÖTTSTYCK

Låt dig överraskas av våra exklusiva premiumköttdetaljer – unika styckningar
och utvalda smaker. Fråga vår personal om dagens exklusiva urval och pris.”
Det skapar lite mystik och förväntan!

PAYLAŞIM MENÜSÜ (TO SHARE)

VÅR AVSMAKNINGSMENY 899:- PER PERSON (MINST FÖR 4 PERSONER)

FÖRRÄTT:
En smakresa som startar med ett urval av både kalla och varma förrätter, små överraskningar att dela vid bordet.
A culinary journey begins with a selection of both cold and warm appetizers, little surprises to share at the table.

HUVUDRÄTT
Höjdpunkten: våra bästa styckdetaljer av dry-aged kött. Saftigt, smakrikt och grillat till perfektion, för köttälskare på riktigt.
The highlight: our finest cuts of dry-aged beef. Juicy, full of flavor and grilled to perfection, a true treat for meat lovers.

DESSERT

ŞATOBIRYAN 439:- PER PERSON

(MINST FÖR 2 PERSONER)
Helgrillad bit av oxfilé som trancheras vid bordet och steks i gjutjärnspanna med smält smör
Whole grilled beef tenderloin, carved at the table and pan-seared in melted butter

ELMAS GRILL MIX 499:- PER PERSON

(MINST FÖR 2 PERSONER)
Grillad lamminnerfilé, grillad kycklingfilé, grillade nötköttsbiffar, grillad biff, lammracks
Grilled lamb tenderloin, grilled chicken fillet, grilled beef patties, grilled steak, rack of lamb

OM ELMA STEAKHOUSE

Välkommen till Elma Steakhouse – en plats där passion, kvalitet och genuin matglädje står i centrum. Vår restaurang föddes ur en djup kärlek till äkta smaker, omsorgsfullt hantverk och den värme som uppstår runt ett väldukad bord. Varje detalj, från noggrant utvalda råvaror till personligt bemötande, är noga genomtänkt för att skapa en oförglömlig matupplevelse för dig som gäst.

Bakom vår restaurang står Hoseng Elma, en passionerad entreprenör med rötter i Turkiet, som tidigt i livet växte upp med restaurangvärlden som en naturlig del av vardagen. Med sig i bagaget har han erfarenhet från kök i både Istanbul och Sverige – erfarenheter som genomsyrar vår meny och service. Visionen har alltid varit klar: att kombinera den rika turkiska matkulturen med en skandinavisk känsla för kvalitet och precision.

Vårt team av engagerade och kunniga medarbetare är hjärtat i Elma Steakhouse. Det är deras passion, yrkesskicklighet och engagemang som gör varje besök till något speciellt – oavsett om du kommer för en smakrik lunch, en minnesvärd middag eller för att fira ett viktigt ögonblick.

På Elma Steakhouse är vår ambition enkel: att alltid erbjuda en förstklassig, varm och välkomnande restaurangupplevelse där våra gäster känner sig hemma – gång på gång.

VAD ÄR DRY AGED?

Dry aged är en förfinad mognadsprocess där köttet får vila under noggrant kontrollerade förhållanden.
Resultatet är en djupare, mer koncentrerad smak och en mörhet som är svår att överträffa.

På Elma Steakhouse arbetar vi med svenskt premiumkött som får mogna med omsorg och precision.
En stekupplevelse i absolut toppklass – där varje tugga talar för sig själv.

yil 2022
ELMA STEAKHOUSE
QUALITY

VITT VIN

ISLA NEGRA WEST BAY SAUVIGNON BLANC CHARDONNAY (CHILE) 109:- / 449:-
Torrt och friskt med tropisk frukt, krusbär och citrus.

TRAPICHE OAK CASK CHARDONNAY (ARGENTINA) 119:- / 499:-
Intensiv och medelfyllig med toner av gula äpplen, ananas och citrus med balanserad fatkaraktär och frisk syra.

RIESLING RETURNS THE GRAPE COLLECTIVE U.C (TYSKLAND) 129:- / 519:-
Smaken är fruktig med en fräsch, knastrande torrhet och frisk, läskande syra. Det finns toner av både mineral och solmogen stenfrukt och avslutet är torrt, rent och stramt.

HÉRITAGES CÔTES DU RHÔNE BLANC EKO (FRANKRIKE) 549:- / FLASKA
Torrt, fylligt, med aptitretande friskhet och rik, fruktig smak med inslag av vita persikor, äpple, päron, mogna citroner, akaciahonung, örter, vitpeppar, en antydan till ingefära och mandlar samt en mycket angenäm, ren mineralton.

BOURGOGNE CHARDONNAY CUVÉE EDME (FRANKRIKE) 729:- / FLASKA
Torr, medelfyllig och frisk, med rik och avrundad smak. Inslag av citrusolja, äpple, päron, pomelo, rostad brioche, diskreta toner av ek och torkadeblommor samt en lång och välstrukturerad eftersmak.

MOUSSERANDE VIN

SIGNAT CAVA BRUT (SPANIEN) 105:- / 549:-
Torrt, friskt, med behaglig fruktighet av gula äpplen, brödighet, och så den eleganta

MOUSSEN SOM GER BRA ”MUNKÄNSLA” PICCINI PROSECCO (ITALIEN) 105:- / 549:-
Torr, frisk med fina frukttoner av anjoupäron och krispiga äpplen. Fin avslutning med citrustoner.

CRÉMANT DE BOURGOGNE (BLANC DE BLANC BRUT) / 620:-
Torr, gräddig struktur med aromer av mogna äpplen, plommon, aprikosblommor och citrus.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ETIENNE DUMONT BRUT (FRANKRIKE) 999:- / FLASKA
Öppen och ihållande smak av jordgubb, päron, citron, citrontimjan, hasselnötter med bra längd och elegant mousse.

PHILIPPONNAT RÉSERVE PERPÉTUELLE BRUT (FRANKRIKE) 1300:- / FLASKA
Elegant, fruktig, fräsch, syrligt torr och balanserad smak med tydliga äppeltoner, gräddig kola och aningen brödiga toner.

PHILIPPONNAT CUVÉE 1522 GRAND CRU EXTRA BRUT (FRANKRIKE) 2800:- / FLASKA
Medelfyllig, elegant, frisk, mineralrik, lång spännande smak av nötter och citrus som förför vilkenkräsen gom som helst. Ett underbart vin att njuta som det är eller att kombinera med mat.

PHILIPPONNAT ROSÉ BRUT (FRANKRIKE) 1700:- / FLASKA
Frisk, fräsch smak av vinteräpplen, citrus, mineral, röda bär, krusbär, vita päron och ett ytterst elegant anslag av tanniner.

STEAKLER - STEAK

DANA ANTRIKOT CA 300 G 389:-
Grillad entrecôte, mört & smakrikt premiumkött med enastående marmorering
Grilled ribeye, tender & flavorful premium beef with outstanding marbling

NEW YORK STEAK CA 300 G 369:-
Grillad biff, mycket smakrik köttdetalj - Grilled sirloin, a very flavorful cut of beef

DANA BONFILÉ CA 200 G 389:-
Grillad oxfilé, den möraste köttdetaljen - Grilled beef tenderloin, the most tender cut of meat.

DANA ŞAŞLIK 389:-
Bitar av oxfilé marinerad i grädde, vitlök och sojasås grillat på spett
Skewered pieces of beef tenderloin marinated in cream, garlic and soy sauce

KUZU PIRZOLA 389:-
Grillade lammracks, mört, smakrikt & saftigt kött - Grilled lamb chops tender, flavorful & juicy meat

KUZU KUŞLEME 389:-
Grillad lamminnerfillé, möraste köttdetaljen - Grilled lamb tenderloin the most tender lamb cut

ELMAS STEAK BURGER 279:-
Burgare gjord på malt nötkött, karamelliserad lök, cheddarost, rostbiff. Serveras med pommes frites & Elmas kryddblandning
Burger made with ground beef, caramelized onions, cheddarm roast beef. Served with fries & Elmas seasoning.

GRILLED SEA BASS 379:-
Grillad havsabborre med grillad mangold, krämig smörsås, lime och kapris.
Grilled sea bass served with grilled Swiss chard, creamy butter sauce, lime and capers.

GRILLAD KYCKLINGFILÉ 279:-
Grillad kycklingfilé serverad med krämig aiolisås - Grilled chicken fillet served with a creamy aioli sauce

TIGER PRAWNS 359:-
Grillade tigerprawns serveras med klassisk Marie Rose-sås, chimichurri, vitlöksbröd, lime och grillad chilipeppar.
Grilled tiger prawns served with classic Marie Rose sauce, chimichurri, garlic bread, lime, and grilled chili pepper.

SIDES & SÅSER

PERFEKTA KOMPLEMENT TILL VÅRA DRY-AGED & STEAK KÖTTDETALJER

Samtliga av våra dry-aged-styckdetaljer serveras med ett valfritt tillbehör samt en sås efter eget val.

POTATIS & FRITERAT
Klyftpotatis (Wedges)

Pommes frites

Sötpotatispommes (Sweet potato)

Elmas Sallad
Getost, granatäpple, russin, majs & tomater & dressing
Goat cheese, pomegranate, raisins, corn & tomatoes & dressing.

Grillad majskolv med rökt paprikapulver
Smörglaserad majskolv grillad över öppen låga, kryddad med rökt paprika, havssalt och en touch av citron.

SÅSER
- Klassisk bearnaisesås
- Mustig rödvinssås
- Krämig rosépepparsås
- Aioli med frisk vitlökston
- Gräddstuvad spenat med champinjoner & lök

EXTRA SIDES +59KR
EXTRA SÅS +39KR

ÇOCUK MENÜSÜ - KIDS MENU

KYCKLINGSPETT 149:-
med pommes frites - Chicken Skewers with fries

NÖTFÄRSBIFFAR 149:-
med pommes frites - Minced beef with fries

GRILLAD OXFILÉ (100G) 189:-
Oxfilé med pommes frites med bearnaisesås - Beef tenderloin with fries & béarnaise sauce

TATLILAR - DESSERT

CRÉME BRÛLÉE 119:-
Klassisk vaniljkräm med karamelliserat sockerlock.
Classic vanilla custard with a caramelized sugar crust.

BAKLAVA & VANILAGLASS 119:-
Traditionell turkisk baklava med pistage och krämig vaniljglass.
Traditional Turkish baklava with pistachio and creamy vanilla ice cream.

SAN SEBASTIAN 119:-
Krämig och len cheesecake med karamelliserad yta och mjuk insida.
Serveras med choklad sås och hallon vitchokladsås.
Creamy and smooth cheesecake with a caramelized surface and soft interior.
Served with chocolate sauce & raspberry white chocolate sauce.

ELMA SIGNATURE BROWNIE 129:-
Intensiv chokladbrownie med havssalt serverad med silkig hemgjord pistageglass,
fyllig chokladsås och säsongens färska bär.
Intense chocolate brownie with sea salt served with silky homemade pistachio ice cream,
rich chocolate sauce & seasonal fresh berries.

HEMGJORD PISTAGEGLASS - 1 KULA 49:- 2 KULOR 89:-
Krämig och len hemgjord pistageglass med intensiv pistagesmak.
Creamy homemade pistachio ice cream with a rich and intense pistachio flavor.

DRYCK
Cola 39:- / Cola Zero 39:- / Fanta 39:-/ Sprite 39:-
Apelsinjuice 35:-
Äppeljuice 35:-
Ananasjuice 35:-

VARM DRYCK
Te 30:-
Turkiskt kaffe 50:-
Espresso 40:-
Dubbel Espresso 50:-
Cappuccino 45:-
Americano 45:-

ALKOHOLFRITT
Briska Hallon & Vinbär 33 cl 60:-
Briska Päron 33 cl 60:-
Heineken 33 cl 60:-
Bulldog Easy Rider IPA 33 cl 60:-

BIRA / FLASKÖL
Efes 33 cl 90:-
Bomanti (Ofiltrerad) 50 cl 99:-
Mariestad Export 50 cl 95:-
Mariestad Mellanöl 85:-
Sol 33 cl 85:-
Daura Damm (Glutenfri) 33 cl 95:-
Sleepy Bulldog Pale Ale 33 cl 90:-

FIÇI BIRA / FATÖL
Visby Pils 5,0% Eko 95:-
Krusovice 5,0% 95:-
A Ship Full of IPA 5,8% 99:-

CIDER
Briska Hallon & Vinbär 33 cl 75:-
Briska Päron 33 cl 75:-
Smirnoff Ice 90:-

🍷 RÖTT VIN (FLASKA / GLAS)

TRAPICHE MALBEC (ARGENTINA) 109:- / 469:-
Ett fruktigt, medelfylligt vin med inslag av mörka bär. Mjukt avslut med en viss vaniljton och diskret fatinslag som ökar komplexiteten.

COLLEZIONE ORO CHIANTI EKO (ITALIEN) 119:- / 499:-
Smaken är rödbärig och ursprungstypisk med frisk syra och mjukt inlindade tanniner.

CÔTES-DU-RHÔNE EKO (FRANKRIKE) 129:- / 539:-
Smaken är fruktig och elegant med en frisk syra. Generös frukt och lång eftersmak av mörk frukt och kryddor. Vinets mjuka tanniner bidrar till en tilltalande struktur med fin balans mellan frukt och kropp.

ROBERTO SAROTTO BAROLO DOCG 311:- / 990:-
Generös, torr smak med härlig mogen bärfrukt. Fin stramhet och tanninstruktur.
Lång eftersmak och en liten begynnande mognadston.

875M TEMPRANILLO RIOJA 2021 - 175:- / 649:-
Från högt belägna vingårdar (875 m). Aromer av björnbär, röd frukt, mocha och kakao.

L'AME CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE EKO (FRANKRIKE) 215:- / 1200:-
Fylligt, rättframt vin, med mjuka, eleganta tanniner i Rhônestil. Bra friskhet och fruktighet med aromer av mörka körsbär, hallon och svarta vinbär samt toner av lakrits och kryddighet.

PASQUA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC 175:-/ 680:-
Smakrik, kryddig smak med generös koncentrerad fruktighet. Toner av björnbär, kanel och peppar med mjuka tanniner och lång balanserad eftersmak.

BLACK LABEL AMARONE 2017 (PASQUA) - 280:- / 960:-
Intensiv röd färg. Doft av röda frukter som björnbär och körsbär. Kryddigt, mjuka tanniner.

TOMMASI AMARONE 2020 - 311:- / 960:-
Smakrikt, kryddigt och eldigt vin med inslag av mörka körsbär, vanilj, fat och kakao. Lång eftersmak.
Serveras vid ca 18°C till kraftiga rätter av mörkt kött, vilt och lagrade hårdostar.

FAMIGLIA PASQUA VALPOLICELLA RIPASSO DOC EKO / 870:-
Medelfyllig med frisk fruktsyra och toner av jordgubbar, körsbär, vanilj & kryddor. Mjuk och balanserad.

TRÉSURI BAROLO 2021 - 365:- / 1200:-
Fylligt vin från Piemonte, 100% Nebbiolo. Smak av mörk frukt och torkade örter.

ROBERTO SAROTTO BARBERA D'ASTI DOCG (ITALIEN) / 619:-
Härligt, generös mjuk fruktig smak med struktur och viss stramhet. Torr men samtidigt saftig stil med lång varm fruktig eftersmak.

GAIA MALBEC ORGANIC (ARGENTINA) / 679:-
Generös, medelfyllig smak av mörka körsbär, plommon, viol och sötlakrits.

TRAPICHE TERROIR MALBEC FINCA ORELLANA (ARGENTINA) / 849:-
Mycket generös och intensiv smak med koncentrerade mörka körsbär och elegant ekfatston. Komplext, ungt, bärigt vin med mineralig och lätt rökig eftersmak.

ROMBAUER NAPA CABERNET SAUVIGNON (USA) / 1999:-
Sandiga tanniner, en välutvecklad struktur och subtila inslag av rostat bröd och cederträ
ger detta vin dess magnifika karaktär.

BOSCHENDAL ELGIN PINOT NOIR / 1399:-
Finstämd och elegant med fin kryddighet av faten. Härlig frukt som går åt röd stenfrukt som körsbär och skogshallon. Elegant avslutning med lång eftersmak.