



## **MEZE – APPETIZERS**

### **EZME 80 kr**

*Röra av tomater, lök, paprika & kryddor (stark)  
Mix made of tomatoes, onion, pepper & seasoning (hot)*

### **HUMMUS 85 kr**

*Kikärtspuré med citron, kummin, olivolja & tahini  
Chickpea puree with lemon, cumin, olive oil & tahini*

### **BABA GHANOUSH 85 kr**

*Röra av grillad aubergine, grillad paprika med vitlök & kryddor  
Mix made of grilled aubergine, pepper with garlic & seasoning*

### **SIGARA BÖREĞİ 85 kr**

*Friterad filodegsrulle med fetaost & persilja  
Fried puff pastry roll with feta cheese & parsley*

### **IÇLI KÖFTE KIZARTILMIŞ 85 kr**

*Friterat köttfärsknyte (nötfärs) med lök, paprika, valnötter & kryddor  
Fried bundle filled with ground beef, onion, pepper, walnuts & seasoning*

### **YAPRAK SARMA 85 kr**

*Vinbladsrulle på en bädd av yoghurt fylld med ris, mynta, lök & vitlök  
Vine leaf roll, on a bed of yoghurt, filled with rice, mint, onion & garlickarlic*

### **MANTAR TAVA 85 kr**

*Champinjoner stekta i vitlök, persilja, vitt vin och kryddor  
Mushrooms fried in garlic, parsley, white wine and seasoning*



## APERITIFLER – STARTERS

### **SOGAN ÇIÇEK İZARTILMIS 129 kr**

*Blomma av panerad & friterad lök med barbecuesås  
fried onion flower with barbecue sauce (köket rekommenderar)*

### **DANA CARPACCIO 189 kr**

*En tunn skiva av oxfilé toppad med rucola, parmesan, balsamvinäger, olivolja, salt & peppar  
A thin slice of beef tenderloin garnished with rucola, parmesan, balsamic vinegar, olive oil, sea salt & ground pepper*

### **STEAK BRUSCHETTA 129 kr**

*Stekt bröd toppad med gräddfil, krämig basilikasås, oxfilé, rucola & parmesan  
Fried bread garnished with sour cream,  
basil sauce, fillet of beef, rucola & parmesan  
beef, rucola & parmesan*

### **ELMAS ET SUSHI 129 kr**

*Oxfilé sushi med avocadosås & friterad råreven potatis  
Beef fillet sushi with tenderloin, avocado sauce & fried grated potatoes*

### **JUMBO KARIDES 139 kr**

*Grillade tigerräkor med lök, paprika, vitlök,  
paprikapuré (stark), persilja & vitt vin  
Grilled tiger prawns with onion, pepper, garlic,  
pepper purée (hot), parsley & white vine parsley, olive oil mixed with marrow*

### **YEŞİL MIDYE 139 kr**

*Gröna musslor stekta i vitlök, lök, vitt vin och kryddor  
Green mussels fried in garlic, onion, white wine and seasoning*

### **DANA İLİK 139 kr**

*Stekt bröd toppad med tomat, lök,  
persilja, olivolja blandat med mör  
Fried bread topped with tomato, onion,  
parsley, olive oil mixed with marrow*



## **SALATALAR – SALADS**

### **ÖZEL ELMA STEAKHOUSE SALATASI (Pris per person) 109/pers kr**

*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*

### **ROKA SALATASI (Pris per person) 109/pers kr**

*Blandsallad med rucola, körsbärstomater, rödbetor, valnötter, getost & Elmas salladsdressing*

*Mixed Salad with rucola, cherry tomatoes, beets, walnuts, goat cheese, & Elma's salad dressing*

### **AVOKADO SALATASI (Pris per person) 119/pers kr**

*Blandsallad med avokade, russin, valnötter & Elmas dressing*

*Mixed Salad with avocado, raisin, walnuts, & Elma's dressing*

## **STEAKLER – STEAK**

### **Det här ingår**

*Valfritt tillbehör (klyftpotatis/pommes) ingår till samtliga rätter & gräddstuvad spenat med champinjoner & lök*

*Side dish is included (potato wedges/fries) & spinach cooked in cream with mushrooms & onion*

### **DANA ANTRIKOT CA 300 G 360 kr**

*Grillad entrecôte, mörkt & smakrikt premiumkött med enastående marmorering*

*Grilled Prime Rib, premium quality with rich taste & marbling*

### **NEW YORK STEAK ca 300 G 349 kr**

*Grillad biff, mycket smakrik kött detalj*

*Grilled Beef, rich in flavour*

### **DANA BONFILÉ CA 200 G 369 kr**

*Grillad oxfilé, den möraste kött detaljen*

*Grilled Beef Tender Loin, the most tender cut*

### **LOKUM STEAK 369 kr**

*Grillade tunna skivor av oxfilé*

*Grilled thin slices of Beef Tender Loin*



**DANA ŞAŞLIK 369 kr**

*Bitar av oxfile marinerad i grädde, vitlök och sojasås grillat på spett  
Pieces of Beef Tender Loin marinated in cream, garlic & soya souce grilled on a skewer*

**KUZU PIRZOLA 379 kr**

*Grillade lammracks, mört, smakrikt & saftigt kött  
Grilled Lamb Chops, tender, juicy & rich in flavour*

**KUZU SIRT 389 kr**

*Grillad lammytterfilé, mört & fylligt kött  
Grilled Lamb Loin (the outer part of the fillet), tender & rich in flavour*

**KUZU KUŞLEME 379 kr**

*Grillad lamminnerfillé, möraste köttedetaljen  
Grilled Lamb Loin (the inner part of the fillet), the most tender cut*

**KUZU KAFES 2-3 PERSONER 1350 kr**

*Grillad hel bit av lammracks & lammytterfilé. Köttet trancheras vid bordet  
Grilled Rack of Lamb & Lamb Loin (the outer part of the fillet). Served & cut at the table*

**ASADO (BEEF RIBS) - MINST 2 PERS, ENDAST FREDAG & LÖRDAG,  
BESTÄLLNING MINST EN DAG I FÖRVÄG 400/pers kr**

*Kotlettrad av biff, marinerad och ugnstekt i fyra timmar  
Rack of Beef, marinated & baked in oven for four hours*

**ŞATOBIRYAN (MINST FÖR 2 PERSONER) 400/pers kr**

*Helgrillad bit av oxfile som trancheras vid bordet och steks i gjutjärnspanna med smält smör  
Grilled Piece of Beef Tenderloin, cut & served at the table and fried in pan with butter*

**ELMAS KASAP KÖFTE 249 kr**

*Grillade köttfärsbiffar med pommes frites & Elmas kryddblandning  
Grilled minced Beef with fries & Elma's seasoning*

**ELMAS PEYNIRLI KASAP KÖFTE 269 kr**

*Grillad ostfylld köttfärsbiff med pommes frites & Elmas kryddblandning  
Grilled minced Beef stuffed with cheese, served with fries & Elma's seasoning*

**ELMAS STEAK BURGER 249 kr**

*Burgare gjord på malt nötkött, karamelliserad lök, cheddarost, rostbiff & nybakat  
hamburgerbröd. Serveras med pommes frites & Elmas kryddblandning  
Burger with ground Beef, caramelized onion, cheddar cheese, Beef Tenderloin & freshly baked  
hamburger bread. Served with fries and Elma's seasoning.*



### **LOKUM BURGER 269 kr**

*Skivor av oxfilé, karamelliserad lök, cheddarost, rostbiff och nybakat hamburgerbröd.*

*Serveras med pommes frites och Elmas kryddblandning.*

*Burger with slices of Beef Tenderloin, caramelized onion, cheddar cheese, roast Beef & freshly baked hamburger bread. Served with fries and Elma's seasoning.*

### **STEAK SOMON 349 kr**

*Grillad laxfilé med limeaioli*

*Grilled salmon with lime aioli*

## **MANGAL - FROM THE GRILL**

### **Det här ingår**

*Valfritt tillbehör: ris, pommes frites, klyftpotatis*

*Side dish is included: rice, fries, potato wedges*

### **ADANA (STARK) 279 kr**

*Grillat lammfärsspett*

*Grilled minced lamb skewer (hot)*

### **URFA 279 kr**

*Grillat lammfärsspett*

*Grilled minced lamb skewer*

### **HALLOUMISPETT (veg) 249 kr**

*Grillat halloumi-och grönsaksspett*

*Grilled halloumi & vegetable skewers with garlic sauce*

### **MANGAL MIX - FÖR MINST 2 PERSONER 399/pers kr**

*Lammfärsspett, lamspett, kycklingspett, nötfärsbiffar, kycklingvingar, lammracks*

*Minced lamb skewers, lamb skewers, chicken skewers, beef patty, chicken wings, lamb chops*



## **ELMA'S DRYAGE**

### **Elma's Dry Age**

*Elmas egna hängmörade kött  
Elma's Dry-Aged In-House*

### **TOMAHAWK ca 800-1000 G 999 kr**

*Grillad entrecôte med ben, utstyckad skiva av entrecôte, mört & hög marmorering  
Köttet serveras & skärs upp vid bordet*

*Grilled Prime Rib, ribeye cut with bone left intact, tender, & rich marbling Served & cut at the table*

### **T-BONE STEAK ca 400 – 500 G 549 kr**

*Grillad kött detalj 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*

### **DALLAS STEAK 300 – 350 G 529 kr**

*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*

### **CLUB STEAK CA 400-450 G 539 kr**

*Biff med ben, hög marmoreringsgrad. Köttet trancheras vid bordet.  
Beef (bone-in-beef), well-marbled. Served & cut at the table.*

## **TATILAR - DESSERT**

### **CRÉME BRÛLÉE 119 kr**

### **BAKLAVA MED VANILJGLASS 119 kr**

*Baklava with vanilla ice-cream*

### **ELMAS SAN SEBASTIAN (CHEESECAKE) 119 kr**

*Cheesecake toppad med choklad  
Cheesecake with chocolate*



## **DRYCK**

**Cola 33 cl 35 kr**

**Cola Zero 33 cl 35 kr**

**Fanta 33 cl 35 kr**

**Sprite 33 cl 35 kr**

**Apelsinjuice 30 kr**

**Äppeljuice 30 kr**

**Ananasjuice 30 kr**

## **VARM DRYCK**

**Te 30 kr**

**Turkisk kaffe 50 kr**

**Espresso 40 kr**

**Dubbel Espresso 50 kr**

**Capuccino 45 kr**

**Americano 45 kr**



## **BIRA/FLASKÖL**

**Efes 33 cl 85 kr**

**Mariestad Export 50 cl 90 kr**

**Sol 33 cl 85 kr**

**Sleepy Bulldog pale ale 33 cl 85 kr**

**Mariestad Continental 33 cl 85 kr**

**Daura damm (glutenfri) lager 33 cl 95 kr**

**Inedit damm 33 cl 105 kr**

**Menabrea Bionda 33 cl 90 kr**

**Heineken fatöl 80 kr**

**Krusovice fatöl 85 kr**

**A Ship full of Ipa fatöl 85 kr**

## **CIDER**

**Briska hallon och vinbär 33 cl 80 kr**

**Briska päron 33 cl 80 kr**

## **ALKOHOLFRITT**

**Briska hallon & vinbär 33 cl 60 kr**

**Briska päron 33 cl 60 kr**

**Heineken 33 cl 60 kr**

**Bulldog Easy Rider Ipa 33 cl 60 kr**





## MOUSSERANDE VIN

### **Signat Cava Brut (Spanien)**

**95/glas kr**

**430/fl. kr**

*Torrt, friskt, med behaglig fruktighet av gula äpplen, brödighet, och så den eleganta moussen som ger bra "munkänsla"*

### **Piccini Prosecco (Italien)**

**95/glas kr**

**450/fl. kr**

*Torr, frisk med fina frukttoner av anjoupäron och krispiga äpplen. Fin avslutning med citrustoner.*

## CHAMPAGNE

### **Champagne Etienne Dumont Brut (Frankrike) 820/fl. kr**

*Öppen och ihållande smak av jordgubb, päron, citron, citrontimjan, hasselnötter med bra längd och elegant mousse.*

### **Philipponnat Réserve Perpétuelle Brut (Frankrike) 1300/fl. kr**

*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) 2000/fl. kr**

*Medelfyllig, elegant, frisk, mineralrik, lång spännande smak av nötter och citrus som förför vilken kräsen gom som helst. Ett underbart vin att njuta som det är eller att kombinera med mat.*

### **Philipponnat Rosé Brut (Frankrike) 1700/fl. kr**

*Frisk, fräsch smak av vinteräpplen, citrus, mineral, röda bär, krusbär, vita päron och ett ytterst elegant anslag av tanniner.*



## VITT VIN

### **Isla Negra West Bay Sauvignon Blanc Chardonnay (Chile)**

**95/glas kr**

**359/fl. kr**

*Torrt och friskt med tropisk frukt, krusbär och citrus.*

### **Trapiche Oak Cask Chardonnay (Argentina)**

**105/glas kr**

**419/fl. kr**

*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) 459/fl. kr**

*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) 499/fl. kr**

*Torrt, fylligt, med aptitretande friskhet och rik, fruktig smak med inslag av vita persikor, äpple, päron, mogna citroner, akaciahonung, örter, vitpeppar, en antydning till ingefära och mandlar samt en mycket angenäm, ren mineralton.*

### **Bourgogne Chardonnay Cuvée Edme (Frankrike) 729/fl. kr**

*Medelfyllig och frisk, med rik, fyllig, fint avrundad smak. Inslag av citrusolja, äpplen, päron, pomelo och rostad brioche. Diskreta toner av ek och torkade blommor utvecklas även i glaset. Bra fyllighet och struktur och en lång eftersmak. Vinet har en harmonisk blandning av den klassiska karaktären av Chardonnayviner från Côte d'Or och den blommiga elegansen som kännetecknar vinerna från Côte Chalonnaise (Rully).*

## RÖTT VIN

### **Trapiche Malbec (Argentina)**

**95/glas kr**

**359/fl. kr**

*Ett fruktigt, medelfylligt vin med inslag av mörka bär. Vinet har ett mjukt avslut med en viss vaniljton och diskret fatinslag som ökar komplexiteten.*

### **Tierra Palms Zinfandel (USA)**

**99/glas kr**

**389/fl. kr**

*Medelfyllig smak med toner av solmogen, mörk sommarfrukt och vanilj. Härliga inslag av*



*blåbär, björnbär och noter av choklad i avslutningen.*

**Collezione Oro Chianti Eko (Italien)**

**105/glas kr**

**419/fl. kr**

*Smaken är rödbärig och ursprungstypisk med frisk syra och mjukt inlindade tanniner.*

**Côtes-du-Rhône EKO (Frankrike)**

**115/glas kr**

**445/fl. kr**

*Smaken är fruktig och elegant med en frisk syra. Generös frukt och komplex med lång eftersmak av mörk frukt och kryddor. Vinets mjuka tanniner bidrar till en tilltalande struktur tillsammans med den imponerande balansen mellan frukt och kropp.*

**Roberto Sarotto Barbera d'Asti DOCG (Italien) 490/fl. kr**

*Härligt, generös mjuk fruktig smak med struktur och viss stramhet. Torr men samtidigt saftig stil med lång varm fruktig eftersmak.*

**Cono Sur Single Vineyard Pinot Noir (Chile) 520/fl. kr**

*Mycket saftig smak med inslag av körbär, skogshallon och mjuka tanniner. Mycket elegant vin med härlig syra.*

**Hahn Cabernet Sauvignon (USA) 565/fl. kr**

*Rika och robusta tanniner ramar in smaker av björnbär, blåbär och mogen röd frukt med en touch av vanilj och kryddor, vilket kulminerar i en mjuk och kraftfull avslutning.*

**Gaia Malbec Organic (Argentina) 595/fl. kr**

*Generös, medelfyllig smak av mörka körsbär, plommon, viol och sötlakrits.*

**Trapiche Terroir Malbec Finca Orellana (Argentina) 760/fl. kr**

*Mycket generös och intensiv smak med koncentrerad mörka körsbär och elegant ekfatston. Vinet har en komplex, ung bärig, mineralig och lätt rökig eftersmak.*

**L'AME Châteauneuf du Pape Rouge EKO (Frankrike) 820/fl. kr**

*Fylligt, rättframt vin, med mjuka, eleganta tanniner i Rhonestil. Bra friskhet och fruktighet med aromer av mörka körsbär, hallon och svarta vinbär, samt toner av lakrits och kryddighet.*

**Mercurey rouge (Frankrike) 890/fl. kr**

*Medelfyllig till fyllig, yppig och nyanserad med toner av körsbär, blåbär och röda bär som minglar med vita stenfrukter, ett uns aprikos och ett kryddmått vitpeppar. Integrerat fat, pudarfina tanniner och behaglig syra. Att en tredjedel av druvorna kommer från Premier Cru vingårdar (En Sazenay, Champs-Martin och Clos L'Évêque) känns och adderar ett elegant djup.*



**Rombauer Napa Cabernet Sauvignon (USA) 1800/fl. kr**

*Sandiga tanniner, en välutvecklad struktur och subtila inslag av rostat bröd och cederträ läggs till detta magnifika vin.*