



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 BO REG I 85 kr

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

IÇLI KÖFTE KIZARTILMI 85 kr

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

YAPRAK SARMA

*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 & garlic*



APERITIFLER – STARTERS

SOG AN C IC EG I KIZARTILMIS 119 kr

*blomma av panerad & friterad lök med vitlöksdip
fried onion flower with garlic dip (köket rekommenderar)*

DANA CARPACCIO 119 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 surdegsbröd toppad med gräddfil, krämig basilikasås, oxfilé, rucola & parmesan
Fried sourdough 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*

DANA 119 kr

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



SALATALAR – SALADS

ÖZEL ELMA STEAKHOUSE SALATASI (Pris per person) 109 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 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 kr

Blandsallad med avokade, russin, valnötter & Elma's dressing

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

STEAKLER – STEAK

Det här ingår

Valfritt tillbehör ingår till samtliga rätter & gräddstuvad spenat med champinjoner & lök Side dish is included (choose below) & spinach cooked in cream with mushrooms & onion

DANA ANTRIKOT CA 300 G 360 kr

Grillad entreco te, mo rt & smakrikt premiumko tt med enasta ende 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



ELMA'S DRYAGE

Elma's Dry Age

Elma's egna hängmörade kött

Elma's Dry-Aged In-House

TOMAHAWK ca 400 – 500 gram 589 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 gram 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 gram 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

NEW YORK STEAK 300 – 350 gram 499 kr