

# LA PAMIPA *Steakhouse*



LapampaSteakhouse

[www.Lapampa.nu](http://www.Lapampa.nu)



# MENY

Endast det bästa är gott nog för  
våra gäster

**Därför serverar vi erkänt gott nötkött.**

**Köttrasdjur såsom Aberdeen Angus, Hereford och Sebu är frigående och betar ute i det fria året om.**

**Det mycket näringsrika betet är basen för köttproduktionen.**

**Överflödet av valmöjligheter utav bete samt det höga näringskvalitet gör ytterligare näringstillsatser onödiga.**

**Köttet vakuum packas direkt efter slakten och djupfrysas inte.**

**Under transporten till Sverige gör att köttet får lagom tid för att ”mogna” och det är därför vi alltid kan servera våra gäster saftigt och mörkt kött.**

**Välj hur Du vill ha köttet:**

**Storlek.**

**Rare.**

**Medum rare.**

**Medium.**

**Medium well.**

**Welldone.**

**Om Du inte har några önskemål serverar vi köttet Medium.**

**OBS! Vikterna i menyn gäller före beredning!**

**OBS! Till alla rätter serverar vi 4 av våra berömda såser samt vit bröd.**



# Fördrinkar

<b>Campari-Soda</b>	4cl. <b>79:-</b>
<b>Campari-Apelsin</b>	4cl. <b>79:-</b>
<b>Martini</b> (Dry, Rosso, Bianco)	4cl. <b>79:-</b>
<b>Whisky &amp; Soda</b>	4cl. <b>89:-</b>

# Förrätter

## **Gambas (Scampi)** 87:-

Pocherade med vitlökssmör och sydamerikanska kryddor  
Poached with garlic butter and south American spices

## **Sniglar**

6 sniglar med husets pikanta sås  
6 snails with house spicy sauce **79:-**

## **Carpaccio** 98:-

Marinerad oxfilé i tunna skivor  
med husets pikanta sås  
Thin sliced marinated fillet beef  
with the house spicy sauce

# Sallader

½ 1/1

## **Blandsallad** 49:- 79:-

Mixed salad

## **Fruktig räksallad** 59:- 99:-

Fruity shrimp salad  
Räkor i fruktsallad med avokado  
med ajoli.

## **Tomatsallad med lök** 53:- 79:-

Tomato salad with onion

## **Grekisk sallad** 59:- 89:-

Greek salad

## **Buffalo Mozzarella sallad** 69:- 99:-

Buffalo Mozzarella salad

# Cocktails

## **Margarita Classica** 4 cl. **86:-**

Tequila, Grenadine, citronsaft

## **Tequila Sunrise** 4 cl. **89:-**

Tequila, Grenadine, apelsinsaft

## **No name** 4 cl. **89:-**

Xanté, Absolut Vanilia, limejuice,  
Sprite

# Soppor

## **Hummersoppa**

lobster soup

**69:-**

## **Sopa Estofado**

kryddad gulaschsoppa med  
grädde

**59:-**

spicy Gulch soup with cream

# Barn Meny

## **La Pampas Hamburgare** 69:-

med pommes frites  
Hamburger with fries

## **Lilla steken** 79:-

Liten biff med pommes frites och bearnaisesås  
Smal steak with fries and bearnaise sauce

## **Korv och pommes** 49:-

Sausage with fries

# Köttlista - Tappas

OBS! Till alla rätter serverar vi 4 av våra berömda såser samt vitbröd.  
Kombinera din egna rätt. Välj kött sedan tillbehör efter tycke och smak.

## Entrecoté

Den bästa biten av entrecoten  
The best piece of the entrecote

200g	189:-
300g	269:-
400g	359:-
500g	445:-

## Ryggbiff

Ryggbiff med fettkappa  
Sirloin steak with a coat of fat

200g	159:-
300g	239:-
400g	329:-
500g	419:-

## Oxfile

Mör & fettfri Oxfile  
Tender & completely fat free fillet of beef

100g	139:-
200g	219:-
300g	319:-
400g	399:-
500g	489:-

## Lammkotletter

Lambchops

200g = ca 3-4st	209:-
300g = ca 4-6st	289:-
400g = ca 6-8st	369:-

## Fläskfile

Pork Tenderloin

200g	109:-
300g	169:-

## Kycklingfile

Chicken fillet

89:-

## Club steak ca 350g

Häng mörad

279:-

## T Bone steak ca 400g

Häng mörad

395:-

## Anka (Bröstfile)

Från den bästa delen utav  
ankbröset From the best part of the  
duck breast

200g	199:-
300g	289:-

## Hjortfile

Venison fillet

100g	179:-
200g	279:-
300g	379:-
400g	479:-

## Vitlökspäckad oxfile

Garlic packed beef tenderloin

(för 2 personer)

500g 628:-

Oxfile med grönsaker och råstekt  
potatis. Severas med vitlökssmör,  
rödvinssås och baconlindad haricots  
verts på fat.

Fillet of beef with vegetables and fried potatoes.  
Served with garlic butter .

## Alternativ Grillning Black Rock

Välj om du vill grilla själv,

Oxfile eller Hjort



# Tillbehör

<b>Stektpotatis</b>	<b>29:-</b>
med bacon & lök Fried potatos with bacon & onion	
<b>Klyftpotatis</b>	<b>29:-</b>
Potato wedges	
<b>Pommesfrites</b>	<b>25:-</b>
French fries	
<b>Bakpotatis</b>	<b>39:-</b>
Med vitlökssmör, Cafe de Paris With garlic butter, Cafe de Paris	
<b>Koktpotatis</b>	<b>25:-</b>
boiled potatoes	
<b>Potatisgratäng</b>	<b>49:-</b>
Potato gratin	
<b>Råstektpotatis</b>	<b>35:-</b>
Raw Fried Potatoes	
<b>Lökringar</b>	<b>29:-</b>
Fried onion rings	
<b>Chili cheese</b> ca100g	<b>39:-</b>
Nuggets	
<b>Pickers cheddar</b>	<b>39:-</b>
Fried Cheddar Cheese	

<b>Bladspenat</b>	<b>29:-</b>
Med bacon & lök Spinach with bacon & onion	
<b>Grönsaker i panna</b>	<b>29:-</b>
Mix of fried vegetables	
<b>Grillad Majscolv</b>	<b>35:-</b>
Grilled corncob	
<b>Broccoli</b>	<b>29:-</b>
Boiled Broccoli	
<b>Ceviche</b>	<b>69:-</b>
Chili-lime marinerade räkor med vitlök Chili-lime marinated shrimp with garlic	
<b>Konjakflamberade champ</b>	<b>39:-</b>
Cognacs flambéed mushrooms.	
<b>Kantareller</b>	<b>45:-</b>
Smörstekata chantareller med bacon och lök Butterfried chantarelles withbacon & onion	
<b>Baconlindad haricor vert</b>	<b>29:-</b>
Bacon-wrapped haricots vert	
<b>Baconlindad grön sparris</b>	<b>49:-</b>
Bacon Wrapped asparagus	

# Såser

<b>Gratinerade vitlöks kronärts kocka</b>	<b>49:-</b>
Gratinated garlic artichoke	

Portvinsstuvade champ.(Port Wine Stewed Mushrooms)	19:-
Grönpepparsås (Greenpepper sauce)	19:-
Bearnaisesås (Béarnaise)	19:-
Rödvinssås (Redvine saus)	19:-
Tomat salsa (Tomato Salsa )	19:-
Vitlökssås (Garlic Sauce )	19:-
Ajoli (Ajoli )	19:-
Vitlökssmör (Garlic butter )	19:-
Café de Paris smör (Café de Paris butter )	19:-
Barbecue sås (Barbecue sauce )	19:-

# Dessерter

<b>Tiramisu</b>	<b>69:-</b>	<b>Fruktsymfoni</b>	<b>79:-</b>
Med Grädde With whip cream		Med bär, frukt, glass & grädde With berries, fruit, ice cream & cream	
<b>Cheesecake</b>	<b>59:-</b>	<b>Vaniljglass</b>	<b>63:-</b>
Hallon & Limesås, grädde Raspberry & Lime sauce,		med valfri topping with any topping	
<b>Friterad Camenbert</b>	<b>79:-</b>	<b>Choklad tårta</b>	<b>69:-</b>
Med Hjortronsylt, glass och grädde With Cloudberry Jam, icecream & whip cream		med jordgubbar & grädde Chocolate cake with strawberries & cream	

# Husets rätter

## Grilltallrik

279:-

Lammkotlett, Oxfilé, Hjortfilé, tomatsallad. Valfri potatis  
Lamb chops, beef tenderloin, venison fillet, tomato salad. Optional potatoes

## Oxfiléspett

239:-

Oxfilé bitar med paprika, lök & rödvinsås. Valfri potatis  
Ox fillet pieces with paprika, onion & red wine sauce. Optional potatoes

## Pepparstek

259:-

Oxfilé med grillad majscolv & grönpepparsås. Valfri potatis  
Ox fillet with grilled corncob & green pepper sauce. Optional potatoes

## Diablo

189:-

Fläskfilé, bladspenat med lök, bacon & grönpepparsås. Valfri potatis.  
Pork fillet, leaf spinach with onion, bacon & green pepper sauce. Optional potatoes.

## Entrecôte

249:-

Entrecôte med grillade grönsaker & vitlökssmör, chimichurri & rödvinsås. Valfri potatis  
Entrecote with grilled vegetables & garlic butter, chimichurri & Redvinesauce. Optional potatoes

## Ox Plankstek

259:-

Oxfilé med grönsaker, baconlindad haricot verts, café de Paris, Bearnaisesås, & potatismos  
Ox fillet with vegetables, Café de Paris, Bearnaise sauce & Mashed potatoes

## Fläsk Plankstek

189:-

fläskfilé med grönsaker, baconlindad haricot verts, café de Paris, Bearnaisesås, & potatismos  
Pork fillet with vegetables, Café de Paris, Bearnaise sauce & Mashed potatoes

## Anka Prado

195:-

Ankfilé med kantareller frästa med bacon, vitlök, lök samt vitlöksås och valfri potatis.  
Duck fillet with chanterelles milled with bacon, garlic, onion and garlic sauce and optional potatoes.

# Från havet

## Laxfilé

219:-

Lax med grillade grönsaker & dragon hollandaisesås med  
Valfri potatis  
Salmon with grilled vegetables & dragon hollandaise sauce  
optional potatoes

## Gambas al Ajoljo

249:-

Vitlökspocherad scampi på salladsbädd & aioli med Valfri potatis  
Garlic chopped scampi on salad bed & aioli with Optional potatoes

## Gös planka

269:-

Smörstekt gös med räkor, grönsaker & hummersås med potatismos  
Smoked fried Pike perch with shrimps, vegetables & lobster sauce with mashed potatoes