

*
Vi är en
gastronomisk
tapasrestaurang
med tapas från
hela världen.



3 KR PER
VATTENDRICKANDE GÄST.
VI KOMMER ATT
MATCHA DET.
**100% GÅR TILL
VÄLGÖRENHET**
ÖVER 1,9 MILJ. HITTILLS!
TACK!
sthlmtapas.se/water

Tapas är till för att delas. Rätterna kommer in i den ordningen de är klara i köket.
Inget besök blir därför det andra likt. Kontrollfreak? Ta ett glas cava till!

VEGETARISKT

1. Onödigt goda oliver / 68
2. Osttallrik – Din servitör berättar gärna mer / 195 **GM**
3. Portobello Carpaccio – Tryffel- & portobellokräm, parmesan, tryffelolja, ruccola / 119 **M**
4. Burrata – Vår röda & gröna pesto, pinjenötter, balsamvinäger / 149 **GMN**
5. Friterad kronärtskocka – Kronärtskockspuré, granatäpple, mandlar, parmesan & citronpärlor / 118 **MMN**
6. Sötpotatisfries – Karusellade i parmesan & örter, med chilioli / 89 **M**

FISK & SKALDJUR

7. Shrimp Taco (1 p) – Räkor (ASC), Gochujang sesam- & honungssås, koriander, vårlök, avokado / 139 **GS**
8. Scampi (ASC) i het olja – Aji Limo, chili, vitlök / 139 **GS**
9. Kräftstjärter – På tunt »flatbread« med kröndillsmajjo, picklade kantareller, fermenterad vitlöksaioli och havtorn & ingefärsjelé / 145 **GS**
10. Torskrygg – Grön thaicurry, ärtor & örtolja / 179
11. Stekt kammussla – Clam chowder & baconmarmelad / 159 **M**
12. Svensk Havskräfta – Sparris och saffranshollandaise / 169 **MS**
13. Arroz – Klassisk spansk risrätt med sepia, argentinsk rödräka & skaldjursaioli / 189 **S**

KÖTT & FÅGEL

14. Halstrad Picanha »Carpaccio Style« – Jordärtskockspuré med tryffel, Ras el Hanout ponzu, tryffelkaviar & picklat äpple / 149 **M**
15. Croquetas (2 p) – Fyllda med Pata Negra & Wrångebäcksost. Serveras med en chutney på Granny Smith, ingefära & portvin samt en purjolökskräm / 149 **GM**
16. Burnt Ends – Friterad fläskside, sweetchili, soja, sake, sesam & mirin / 139
17. Svensk Flappstek – Med chimichurri / 145
18. Pata Negra – Serveras på en friterad potatis bakelse, het tryffelmajjo, riven färsk tryffel & parmigiano reggiano / 245 **M**
19. Långkokt Short Rib – Från Miguel Vergara, med en tryffelsås / 205 **M**

* Vi är en kontantfri restaurang *

*
We are a
gastronomic
tapas restaurant
with tapas from
all over the world.



3 SEK PER
WATER DRINKING GUEST.
WE WILL MATCH IT.
**100% GOES
TO CHARITY**
OVER
1,9 MIL. SEK SO FAR!
THANK YOU!
sthlmtapas.se/water

Tapas are meant to be shared. Dishes are served in the order they are prepared in the kitchen.
No two visits are ever the same. Control freak? Have another glass of cava!

VEGETARIAN

1. **Unnecessarily Good Olives** / 68
2. **Cheese Plate** – Our Waiter is Happy to Tell You More. Served with Our Own Marmalade / 195  
3. **Portobello Carpaccio** – Truffle & Portobello Creme, Parmigiano, Truffle Oil, Ruccola / 119 
4. **Burrata** – Our Red & Green Pesto, Pine Nuts & Balsamic Vinegar / 149   
5. **Fried Artichoke** – Artichoke Puree, Almonds, Parmigiano & Lemon Pearls / 118   
6. **Sweet Potato Fries** – Tossed in Parmigiano & Herbs. Served with Chili Mayo / 89 

FISH & SHELLFISH

7. **Shrimp Taco (1 p)** – Shrimps (ASC), Gochujang Sesame Honey Sauce, Coriander, Spring Onion & Avocado / 139  
8. **Scampi (ASC) in Hot Oil** – Aji Limo, Chili & Garlic / 139  
9. **Crayfish** – Served on thin »Flatbread« with King Dill Mayo, Pickled Chanterelles, Fermented Garlic Aioli, Sea Buckthorn & Ginger Gel / 145  
10. **Cod** – Green Thai Curry, Peas & Herb Oil / 179
11. **Seared Scallop** – Clam Chowder & Bacon Marmalade / 159 
12. **Swedish Langostin** – Asparagus & Saffron Hollandaise / 169   
13. **Arroz** – Classic Spanish Rice Dish with Sepia, Argentinean Red Prawn & Seafood Aioli / 189 

MEAT & POULTRY

14. **Braided Picanha »Carpaccio Style«** – Jerusalem Artichoke Puree with Truffle, Ras el Hanout Ponzu, Truffle Caviar & Pickled Apple / 149 
15. **Croquetas (2 p)** – Filled with Pata Negra & Wrångebäck cheese.
Served with a Granny Smith, Ginger & Port Chutney and a Leek Cream / 149  
16. **Burnt Ends** – Fried Pork Belly, Sweet Chili, Soy, Sake, Sesame & Mirin / 139
17. **Swedish Flap Steak** – With Chimichurri / 145
18. **Pata Negra** – Served on a Potato Cake, Spicy Truffle Mayo, Shaved Black Truffle & Parmigiano Reggiano / 245 
19. **Slow Cooked Short Rib** – From Miguel Vergara with a Truffle Sauce / 205 

* We are a cashless restaurant *

Dishes marked with a symbol contain: Gluten , Lactose , Milk Protein , Nuts , Shellfish .

Other allergenes? Buzz with your waiter.