

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



2 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** / 79
- 2. **Osttallrik**. Din servitör berättar gärna mer / 225 **LM**
- 3. **Halloumi Fries**. Med yoghurt, sirap och lingon / 149 **LM**
- 4. **Burrata**. Vår röda & gröna pesto, pinjenötter, balsamvinäger / 165 **LMMS**
- 5. **Friterad kronärtskocka**. Kronärtskockspuré, granatäpple, mandlar & citronpärlor / 149 **M**
- 6. **Sötpotatisfries**. Karusellade i Grana Padano & örter, med chiliaili / 119 **M**

FISK & SKALDJUR

- 7. **Shrimp Taco (1 p)**. Räkor (ASC), Gochujang sesam- & honungssås, koriander, vårlök, avokado / 159 **MS**
- 8. **Scampi (ASC) i het olja**. Aji Limo, chili, vitlök / 159 **MS**
- 9. **Kräftstjärtar**. På tunt »flatbread« med krondillsmajjo, picklad svamp, fermenterad vitlöksaioli och havtorn & ingefärsgelé / 145 **MS**
- 10. **Torskrygg**. Grön thaicurry, ärtor & örtolja / 179
- 11. **Stekt kammussla**. Clam chowder, rädisor & baconmarmelad / 179 **M**
- 12. **Arroz Negro**. Spansk risrätt med sepia, vildfångad argentinsk rödräka & aioli / 189 **S**

KÖTT

- 13. **Halstrad Picanha »Carpaccio Style«**. Jordärtskockspuré med tryffel, Ras el Hanout ponzu, tryffelkaviar & picklat äpple / 169 **M**
- 14. **Croquetas (2 p)**. Fyllda med Pata Negra & Wrångebäcksost. Serveras med en chutney på Granny Smith, ingefära & portvin samt en purjolökskräm / 159 **LM**
- 15. **Tagliatelle med kyckling & toppmurklor**. Färsk pasta, krämig getostsås smaksatt med anis & spansk brandy. Serveras med spenat, rostade pumpafrön & Grana Padano / 198 **MSM**
- 16. **Burnt Ends**. Friterad fläskside, sweetchili, soja, sesam & mirin / 169
- 17. **Pata Negra Paleta Iberico Bellota**. Serveras på en friterad potatis bakelse, het tryffelmajjo, riven färsk tryffel & parmigiano reggiano / 245 **M**
- 18. **Lammrack, morotspuré smaksatt med ingefära**. Serverad med rödvinsås och karamelliserad apelsin / 198

* Vi är en kontantfri restaurang *

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



2 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** / 79
- 2. **Cheese Plate.** Our Waiter is Happy to Tell You More. Served with Our Own Marmalade / 225 **LM**
- 3. **Halloumi Fries.** With Yoghurt, Syrup & Lingon Berries / 149 **M**
- 4. **Burrata.** Our Red & Green Pesto, Pine Nuts & Balsamic Vinegar / 165 **LMN**
- 5. **Fried Artichoke.** Artichoke Puree, Almonds & Lemon Pearls / 149 **M**
- 6. **Sweet Potato Fries.** Tossed in Grana Padano & Herbs. Served with Chili Mayo / 119 **M**

FISH & SHELLFISH

- 7. **Shrimp Taco (1 p).** Shrimps (ASC), Gochujang Sesame Honey Sauce, Coriander, Spring Onion & Avocado / 159 **GS**
- 8. **Scampi (ASC) in Hot Oil.** Aji Limo, Chili & Garlic / 159 **GS**
- 9. **Crayfish.** Served on thin »Flatbread« with King Dill Mayo, Pickled Mushrooms, Fermented Garlic Aioli, Sea Buckthorn & Ginger Gel / 145 **GS**
- 10. **Cod.** Green Thai Curry, Peas & Herb Oil / 179
- 11. **Seared Scallop.** Clam Chowder, Radishes & Bacon Marmalade / 179 **M**
- 12. **Arroz Negro.** Spanish Rice Dish with Sepia, Wild-caught Argentinian Red Prawn & Aioli / 189 **S**

MEAT

- 13. **Braided Picanha »Carpaccio Style«.** Jerusalem Artichoke Puree with Truffle, Ras el Hanout Ponzu, Truffle Caviar & Pickled Apple / 169 **M**
- 14. **Croquetas (2 p).** Filled with Pata Negra & Wrångebäck cheese. Served with a Granny Smith, Ginger & Port Chutney and a Leek Cream / 159 **LM**
- 15. **Tagliatelle with Chicken & Black Morel.** Fresh Pasta, Creamy Goats Cheese Sauce Flavored with Anis & Spanish Brandy. Served with Spinach, Roasted Pumpkin Seeds & Grana Padano / 198 **GM**
- 16. **Burnt Ends.** Fried Pork Belly, Sweet Chili, Soy, Sesame & Mirin / 169
- 17. **Pata Negra Paleta Iberico Bellota.** Served on a Potato Cake, Spicy Truffle Mayo, Shaved Black Truffle & Parmigiano Reggiano / 245 **M**
- 18. **Lamm Rack, Carrot Puree Flavored ginger.** Served with Red Wine Sauce and Caramelized Orange / 198 **M**

* We are a cashless restaurant *

Dishes marked with a symbol contain: Gluten **G**, Lactose **L**, Milk Protein **M**, Nuts **N**, Shellfish **S**.
Other allergenes? Buzz with your waiter.