



**TARTE MERINGUE**  
italian tarte from a recipe of our friend Arigo Ciprianni, Harry's Bar in Venice  
Passito del Rospo... 108:-

**CRÉME BRULÉ**  
our classic dessert from the original recipe in New York  
Torcolato, Veneto... 108:-

**TIRAMISU**  
classic tiramisu zink style  
Tokaj 6 puttonyos... 108:-

**BOMBE AU CHOCOLAT AU MOUSSE**  
bombe with chocolate mousse  
Tokaj 6 puttonyos... 108:-

**SMÅLÄNSK OSTKAKA**  
cheesecake swedish style, with vipped cream & home made jam  
Passito del Rospo... 108:-

**VARMA MANDELCRÉPES**  
Crepes of almond with salad of oranges from Etna/Sicily  
Torcolato, Veneto... 108:-

**HOME MADE ICE CREAMS**  
hör med oss vad som är på 'G'  
Tokaj 6 puttonyos... 108:-

**BEST EVER MADE**  
we "zink" - the best tarte au chocolat ever made...  
Passito del Rospo... 108:-

**BLACK OUT TARTE**  
american style chocolate tarte  
Torcolato, Veneto... 108:-

**ZINKPRALIN**  
hembakad pralin av Valrhona  
29:-

## appetizers

starter

**Chevre chaud - Gratinerad getost**  
med parma, sallad, honung, pinjenötter, mini brioche.....138:-

**Soupe au poisson, bouillabaisse fond med aioli**  
our soupe of fish och aioli.....138:-

**Zinktoast P.S Krøyer / Shrimp toast P.S Krøye**  
träkolsg Grillad bröd toppad med räkor, gravlax i dansk mayo.....135:-

**Ankleverburgare/Small cold burger of duck liver**  
minibrioche med ankleverterrinne & sylt av jordgubb/balsam.....141:-

**Potatispannkaka med löjrom, rödlök och gräddfil**  
pancake of potato with withe bait roe, onion and sour cream.....159:-

## huvudrätter bistro style

main dish / bistro style

**Boeuf Bookmaker**  
carne de boeuf, potatis, senap, pepparrot, tomat på toast.....159:-

**Handgjord salsiccia med vita bönor i fond & parmesan**  
träkolsg Grillade små salsicciakorvar med vitabönor i kalvfond.....169:-

**"Thinksandwich" Club Sandwich with french fries**  
tomat, kyckling, bacon, avokado, mayo, lavainbröd, lök.....189:-

**Lasagne som på toscanska tantens vis (ett hantverk)**  
home made lasagna ; the old lady from tuscan style.....169:-

**Vår egen slow foodrostade spädgris; först till kvarn**  
italian porchetta, 4 hours in owen, with spinach.....189:-

**Våra viltkryddade järpar av renkalv i portvinsås**  
quenells of reindeer in port wine sauce with pommes puré.....189:-

**Våra grillierade vingar av majskyckling 10st / 3 timmar i ugn**  
chicken wings grilled 3 hours in owen in white wine / herbs.....169:-

**CHARCOAL GRILLED FRESH LOBSTER  
TRÄKOLSGRILLAD FÄRSK HUMMER  
WITH 'GARLIC BUTTER' AND GRILLED.  
FARMERS BREAD.....259:-**

TIPS: DELA? EN PERFEKT FÖRRÄTT FÖR TVÅ

## träkolsg Grillen (äkta träkol)

charcoal grilled food with x-virgin olivolja & balsam

**\* Vålhängd superior oxfilé a 200g/fillet of beef**  
träkolsg Grillad .....285:-

**\* Träkolsg Grillad Entrecôte 500g Gran Cru**  
vålhängd handselekerad gran cru entrecôte medium rare .....365:-

**\* Kolgrillad /charcoal "Steaktartar"**  
serveras med garnityr kapris, lök, pickles/rödbetor ..... 210:-

**\* Grillade hela bitar av piggyar**  
grilled turbot ..... 285:-

**\* Kalvrygg/Contr fillet of veal**  
träkolsg Grillad ryggfilé av kalv .....235:-

**\* Rack av primörlamm/Rack of lamb**  
helt rack grillad över träkol.....225:-

**\* Char coal grilled & hand made fresh chorizo sausage**  
tunn handstoppad chorizo-krans från träkolsg Grillen..... 169:-

**\* Laxrygg "black jack" salmon**  
träkolsg Grillad, japansk marinerad laxrygg .....195:-

**Char coal grilled P.J Clark's New York Cheeseburger**  
kolgrillad cheeseburgare, stekt lök, emmentaler, salsa della Zink ..199:-

**\* Bistecca Fiorentina 800g 2- 4 pers.**  
grilled Côte de beouf på recheau vid bordet..... 650:-

**\* Vitello al burro e limone**  
grillade schnitzlar av kalv brässerade i citron, vin & smör..... 199:-

**\* Secreto de Patanegra - melerad kolgrillad skuldra**  
grilled shoulder from pata negra piglet ..... 199:-

**\* American BBQ grilled slow food roasted cheek of beef**  
with baked garlic ..... 185:-

## formaggio ostar

**Ostar från små franska gårdar / Assorted cheese**  
Camembert /Fourme d'Ambert / Cantal Salers ..... 65:-

\* sideorder recomandée & ev. någon sås /need of sideorder & sauce

**ZINK'S STORA CHARKBLOCK**  
PRÖVA ETT URVAL AV VÅRA UTVALDA  
CHARCUTERIER SERVERADE PÅ MARMOR-  
BLOCK MED TILLBEHÖR.  
PASSAR FÖR 2 - 4 PERSONER

399:-

## SIDEORDERS

**puré de pomme de terre**  
potatispuré / pure of potatoes

**pommes du zink**  
tarte of potato gratin

**pommes de frites**  
french fries

**rödbetor och capris**  
beetroots & capers

**fänkålspuré & syltlökar**  
puré of fennel with panchetta

**spenat i olivolja med citron**  
spinach in olive oil & lemon

**tomat & zucchini al forno**  
gratin of tomato & zucchini

**vitlöksgrillade stora svampar**  
grilled large mushrooms in garlic

**pot au feu av rotfrukter**  
pot au feu of root vegetables

**mixsallad**  
mixed garden salad

**vita bönor i buljong**  
white beans in our veal stock

**bondbröd & parmesan**  
char coal grilled farmers bread

45:-

**ZINK  
breakfast**

Monday - Friday  
continental french  
breakfast  
08,30 - 10,30

**SALSA, SÅSER,  
SAUCES**

Choron, Portvinsås, Tzatsiki  
Tomatsalsa, Vitlöksmör ,  
Oxsvansfond, BBQ,  
Chablissås (fisk)

15 kr