

Pre dinner Cocktails

THE NAKED TRUTH

naked whiskey, mynta, grape, citron, socker

MARILYN MONROE

vaniljevodka, passionslikör, vaniljsocker, passionspuré, socker, äggvita, mousserande

KOSKEN MULE

lime, vodka, ginger beer, angostura bitter

145:-

Starters

CHARRED CARPACCIO

tryffelcrème, parmesan, marconamandlar, ruccola

150:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

170:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia, marconamandlar

160:-

STEAK TARTARE

råbiff på hängmörad ryggbiff, bakad tomat, svartpepparcrème, pecorino, krasse, krispig lök

185:-

GRILLED SCALLOPS

halstrade pilgrimsmusslor, dashibuljong, wakame, granatäpple

180:-

LOBSTER

½ gratinerad hummer, salsa, aioli, grillad focaccia

Dagspris

Oysters

NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

FRITERADE

aioli, citron

GRATINERADE

chimichurri, citron

40:-/st

3 ST VALFRIA

1 GLAS VEUVE CLICQUOT

245:-

9 ST VALFRIA

1 FLASKA VEUVE CLICQUOT

1.250:-

Sharing is Caring

Minimum 2 personer.

MIXED MEAT

hängmörad club steak från vår egen mörningskyl, pluma, lambracks

375:-/person

MIXED WAGYU

ryggbiff A5, flap steak, zabuton

825:-/person

MIXEAD SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

425:- /person

THE GRILL

LAMBRACKS

(ca 300gr)

295:-

RIB EYE

entrecote (ca 250g)

275:-

T-BONE STEAK

ryggbiff och oxfilé på ben från vår egen mörningskyl (ca 500g)

455:-

PLUMA

ibericogris (ca 250g)

270:-

SIRLOIN

hängmörad ryggbiff, 21 dagar från vår egen mörningskyl (ca 250g)

315:-

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 250g), salsa

270:-

GAMBAS

havs fångade rödräkor, salsa, aioli, lime

290:-

WHOLE FISH

helgrillad fisk (ca 500g), salsa, ört- & vitlökssmör

295:-

LOBSTER

hel hummer, salsa, aioli

dagspris

★ ★ ★ WAGYU

JAPANESE WAGYU

ryggbiff A5 (ca 100g)

645:-

AMERICAN WAGYU

FLAP STEAK

från snake river farm (ca 200g)

545:-

ZABUTON

från snake river farm (ca 200g)

565:-

Chef's Choices

FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika, lökcrème, pepparsås

280:-

GRILLED BURGER

högrev 90% rökt sidfläsk 10%, gruyère, bbq sås, baconaioli, pommes frites

220:-

HALIBUT

hällflundra, smörstekt svamp, örtslungad potatis, bondbönor, smörad hummersås, forellrom

295:-

Vegetarian

TAGLIATELLE

tagliatelle, smörstekt svamp, grönkål, ruccola, parmesan

230:-

VEGGIE BURGER

grillad halloumi, tomat, saltgurka, aioli, pommes frites

220:-

Side Dishes

- bearnaise
- chilibearnaise
- rödvinsås
- pepparsås
- bbq sås
- aioli
- tryffelcrème
- chimichurri
- baconaioli
- ört- & vitlökssmör

30:-/st

- pommes frites
- örtslungad potatis
- krispig kronärtskocka med tryffel och parmesan
- chevre & rödbettssallad
- pimientos de padron
- tomatsallad

35:-/st

- tryffel- & parmesan croquettes
- sötpotatis pommes
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia med aioli
- tryffelrisotto
- grillade grönsaker

40:-/st

After dinner Cocktails

KOL 43

vaniljlikör, espresso, (kall)

BRANDY ALEXANDER

crème de cacao brown, brandy, grädde, mjölk

GRASSHOPPER

crème de menthe, crème de cacao white, grädde

145:-

After Grill

CREME BRULÉE

hallonsorbet, crumble

120:-

CHOCOLATE

chokladmousse, cappuccinoglass, inkokta körsbär, chokladmaräng

130:-

LEMON TART

citrontarte, italiensk maräng, blåbärssorbet

125:-

CHEESE

vitmögelse, blåmögelse, hårdost

45:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/ kula

CHOKLADPRALIN

35:-/st