

## Pre dinner Cocktails

### MARILYN MONROE

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

### RASPBERRY BUBBLE

vodka, hallonlikör, hallonpuré, socker, äggvita, mousserande

### ELDERFLOWER

gin, fläderlikör, citronjuice, socker, äggvita, mousserande

145:-

## Starters

### CHARRED CARPACCIO

tryffelcrème, parmesan, marconamandlar, ruccola

155:-

### GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

170:-

### COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia, marconamandlar

175:-

### STEAK TARTARE

tartar, dragonmajonnäs, friterad potatis, picklad silverlök, lagrad ost, focaccia

185:-

### MUSHROOM CARPACCIO

svampcarpaccio, körvelolja, västerbottensost, rotfruktschips, ruccola

150:-

### 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 MOËT & CHANDON

245:-

### 9 ST VALFRIA

1 FLASKA MOËT & CHANDON

1.250:-

## Sharing is Caring

Minimum 2 personer.

### MIXED MEAT

hängmörad club steak från vår egen mörningskyl, pluma, lambracks

385:-/person

### MIXED WAGYU

oxfilé A5, flap steak, zabuton

895:-/person

### MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

425:-/person

## THE GRILL

### LAMBRACKS

(ca 300gr)

305:-

### RIB EYE

entrecote (ca 250g)

295:-

### T-BONE STEAK

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

485:-

### PLUMA

ibericogris (ca 250g)

285:-

### SIRLOIN

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

330:-

### TUNA

gulfenad tonfisk (ca 250g), misocrème, pak choi, tomat

275:-

### GAMBAS

havsfångade rödräkor, salsa, aioli, lime

290:-

### WHOLE FISH

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

295:-

### LOBSTER

hel hummer, salsa, aioli

dagspris

## WAGYU

### JAPANESE WAGYU

oxfilé A5 (ca 100g)

695:-

### AMERICAN WAGYU

#### FLAP STEAK

från snake river farm (ca 200g)

575:-

### ZABUTON

från snake river farm (ca 200g)

595:-

## Chef's Choices

### FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika, lökcreme, pepparsås

295:-

### GRILLED BURGER

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

225:-

### CHAR

röding marinerad i yoghurt, höstgrönt, smörsås på kronärtskocka, potatiskompott, spenat, vitlök, olivolja, chistorra

310:-

## Vegetarian

### VEGGIE BURGER

grillad halloumi, mojo rojo, tomat, saltgurka, pommes frites, aioli

225:-

### RISOTTO

svamprisotto, sauterad svamp, bondböner, babyspenat, svart tryffel, parmesan

280:-

## Side Dishes

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

35:-/st

- pommes frites
- örtslungad potatis
- krispig kronärtskocka med tryffel och parmesan
- pimientos de padron
- tomatsallad
- bakad purjolök med getostkräm, honung, picklad rödlök, krutong
- ceasarsallad
- tryffelrisotto

40:-/st

- tryffel- & parmesanacroquetter
- sötpotatis pommes
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia med aioli
- grillade grönsaker
- bakad spetskål med brynt citronsmör och rostade hasselnötter

45:-/st

## After dinner Cocktails

### KOL 43

vaniljlikör, espresso, (kall)

### BRANDY ALEXANDER

creme de cacao brown, brandy, grädde, mjölk

### GRASSHOPPER

creme de menthe, creme de cacao white, grädde

145:-

## After Grill

### CRÈME BRÛLÉE

hallonsorbet, crumble

125:-

### DONUT

vaniljglass, äppelkompott, rosmarinkolasås

135:-

### DULCEMOUSSE

svartvinbärsglass, rårörda svarta vinbär, stekt mörk choklad, bränd maräng

135:-

### CHEESE

vitmögelse, blåmögelse, hårdost

45:-/st

### ICECREAM/SORBET

35:-/ kula

### CHOKLADPRALIN

35:-/st