

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

AVOCADO CEVICHE

avokado, chili, lime, silverlök, koriander, cocktailtomat, friterad wonton

150:-

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, picklad svamp, friterad lök, sojacréme, krasse

185:-

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)

315:-

RIB EYE

entrecote (ca 250g)

315:-

SIRLOIN

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

335:-

T-BONE STEAK

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

495:-

PLUMA

ibericogris (ca 250g)

295:-

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 250g), teriyaki salsa på rostade grönsaker, grillad lime

275:-

GAMBAS

havsfångade rödräkor, salsa, aioli, lime

295:-

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:-

COD

halstrad skreitorsk, potatiskompott med rökt creme fraiche, broccolini, rostad blomkål, beurre blanc

310:-

Vegetarian

VEGGIE BURGER

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

225:-

LASAGNA

öppen lasagne, ratatouille, bechamel, bakade gulbetor, salvia, parmesan

245:-

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
- friterade jordärtskockor
- tryffelrisotto

40:-/st

- tryffel- & parmesanacroquetter
- sötpotatis pommes
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia med aioli
- grillade grönsaker
- rostad broccoli med chili och ströbröd
- 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:-

BLACKBERRY

björnbärssorbet, mörk chokladmousse, råörda björnbär, chokladmaräng

135:-

MANGO PASSION

mango- & passionsfruktsorbet, kokosmousse, karamelliserad ananas

135:-

CHEESE

vitmöglost, blåmöglost, hårdost

45:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/ kula

CHOKLADPRALIN

35:-/st