

## Pre dinner Cocktails

### MARILYN MONROE

vaniljvodka, passionslikör, vaniljsocker, passionspuré, socker, äggvita, mousserande

### RASPBERRY BUBBLE

vodka, hallonlikör, hallonpuré, socker, äggvita, mousserande

### ELDERFLOWER

gin, fläderlikör, citronjuice, socker, äggvita, mousserande

145:-

## Starters

### CABBAGE

bakad spetskål, tryffelcrème, brynt smör, parmesan, rostad marconamandel

150:-

### CHARRED CARPACCIO

brynt skogschampinjoncrème, picklad pak choi, friterade glasnudlar, machésallad

165:-

### GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

170:-

### COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia, marconamandlar

175:-

### STEAK TARTARE

tartarsås, krispig potatis, riven parmesanost

185:-

### SCALLOPS

smörstekt pilgrimsmussla, kantareller, sojaböner, forellrom, semitorkad tomat

225:-

### LOBSTER

½ gratinerad hummer, salsa, aioli, grillad focaccia

dagspris

## Oysters

Super Chironfils No:3, Marennes, Frankrike

### NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

### FRITERADE

aioli, citron

### GRATINERADE

chimichurri, citron

45:-/st

### 3 ST VALFRIA

1 GLAS MOËT & CHANDON

285:-

### 9 ST VALFRIA

1 FLASKA MOËT & CHANDON

1.350:-

## Sharing is Caring

Minimum 2 personer.

### MIXED MEAT

hängmörad club steak från vår egen mörningskyl, pluma, lambracks

395:-/person

### MIXED WAGYU

oxfilé A5, flap steak, zabuton

895:-/person

### MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

425:-/person

## THE GRILL

### LAMBRACKS

(ca 300gr)

385:-

### RIB EYE

entrecote (ca 250g)

330:-

### SIRLOIN

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

345:-

### T-BONE STEAK

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

525:-

### PLUMA

ibericogris (ca 250g)

295:-

### TUNA

gulfenad tonfisk (ca 250g), tomatsalsa, chimichurri, 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:-

### HALIBUT

halstrad hälleflundra, brynt kräftsmör, smörslungade böner, kantareller, potatiskompott

325:-

## Vegetarian

### VEGGIE BURGER

grillad portabello, balsamicokt rödlök, färskostcrème, pommes, aioli

225:-

### GNOCCHI

smörstekt gnocchi, soja, friterad brysselkål, kantareller, körsbärstomat, parmesan, ricottacrème

275:-

## 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
- svamprisotto

40:-/st

- tryffel- & parmesanacroquettes
- sötpotatis pommes
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia med aioli
- grillade grönsaker
- sidesallad
- brynt svamp med lök och sidfläsk
- dressad grönsallad
- bakad minispetskål med brynt hasselnötssmör

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:-

### APPLE & VANILLA

granny smithglass, vispad vaniljpannacotta, carameliabavaroise, mandelkaka, karamelliserad mandel, yoghurtskum

145:-

### CHOCOLATE

kardemummayoghurtsorbet, mörk choklad-brownie, syltade körsbär

135:-

### CHEESE

vitmöglost, blåmöglost, hårdost

45:-/st

### ICECREAM/SORBET

35:-/ kula

### CHOKLADPRALIN

35:-/st