

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

149:-

Starters

BEETS

långbakad rödbeta, fikon, lagrad balsamico, krispiga betor, getostsmör

165:-

CHARRED CARPACCIO

tryffelcreme, ruccola, marconamandel, parmesan

165:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

175:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia, marconamandlar

179:-

STEAK TARTARE

syrad svamp, smörstekt brioche, riven parmesan, krasse

185:-

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

289:-

9 ST VALFRIA

1 FLASKA MOËT & CHANDON

1.355:-

Sharing is Caring

Minimum 2 personer.

MIXED MEAT

hängmörad club steak från vår egen mörningskyl, pluma, lambracks

399:-/person

MIXED WAGYU

oxfilé A5, flap steak, zabuton

899:-/person

MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

425:-/person

THE GRILL

LAMBRACKS

(ca 300gr)

390:-

RIB EYE

entrecote (ca 250g)

335:-

SIRLOIN

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

349:-

T-BONE STEAK

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

530:-

PLUMA

ibericogris (ca 250g)

295:-

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 250g), tomatsalsa, chimichurri, grillad lime

279:-

GAMBAS

havs fångade rödräkor, salsa, aioli, lime

295:-

WHOLE FISH

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

299:-

LOBSTER

hel hummer, salsa, aioli

dagspris

★ ★ ★

WAGYU

JAPANESE WAGYU

oxfilé A5 (ca 100g)

699:-

AMERICAN WAGYU

FLAP STEAK

från snake river farm (ca 200g)

580:-

ZABUTON

från snake river farm (ca 200g)

595:-

Chef's Choices

FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika, lökcreme, pepparsås

299:-

GRILLED BURGER

hängmörad ryggbiff 90%, rökt sidfläsk 10%, gruyere, picklad rödlök, bbq sås, baconaioli, pommes frites

230:-

ARCTIC CHAR

bakad röding, örtslungad potatis, kantareller, krämiga gröna ärtor, beurre blanc, forellrom

325:-

Vegetarian

VEGGIE BURGER

grillad halloumi, marinerad zucchini, chimichurricreme, aioli, pommes frites

230:-

CHANTERELLE

tagliatelle, kantarellsås, sojaböner, smörstekt svamp, savojkål, krispig kål, parmesan

275:-

Side Dishes

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

39:-/st

- pommes frites
- örtslungad potatis
- krispig kronärtskocka med tryffel och parmesan
- pimientos de padron
- svamprisotto
- creamed corn
- grilled mushrooms
- stuvad spetskål
- stuvad spetskål

45:-/st

- sötpotatis pommes
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad foccacia med aioli
- grillade grönsaker
- sidesallad
- tryffel- & parmesan croquettes

49:-/st

After dinner Cocktails

PORT O' BERRY

portvin, björnbär, hallon

LEMON DROP

limoncello, galliano, citron, grädde

GRASSHOPPER

creme de menthe, creme de cacao white, grädde

149:-

After Grill

CRÈME BRÛLÉE

hallonsorbet, crumble

129:-

PEAR & WHITE CHOCOLATE

päronglass, blondie, päronkompott, mandelnougatine

140:-

MANGO & COCO

mango- & havtornssorbet, kokoskum, grillad ananas, bakad drömkaka, dulce de leche

145:-

CHEESE

vitmögelost, blåmögelost, hårdost

49:-/st

ICECREAM/SORBET

39:-/ kula

CHOKLADPRALIN

39:-/st