

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

155:-

Starters

COPPA DI PARMA

coppa, tryffelcrème, citronpicklad schalottenlök, grillade oliver, parmesan, grillad foccacia

195:-

CHARRED CARPACCIO

basilikacréme, rostade pinjenötter, kapisvinaigrette, saltorkad tomat, parmesan, ruccola

165:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad foccacia

175:-

ASPARAGUS

vit sparris, hollandaisesås, bayonneskinka, friterad lök, espelettepeppar, krasse

265:-

STEAK TARTARE

tartar, dijonnaise, picklad gulbeta, krispigt kycklingskinn, parmesan, krasse

185:-

LOBSTER

½ gratinerad hummer, salsa, aioli, grillad foccacia

295:-

Oysters

Bouzig No:3, Occitanien, Frankrike

NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

FRITERADE

aioli, citron

GRATINERADE

chimichurri, citron

45:-/st

3 ST VALFRIA

1 GLAS PHILIPPONNAT NON DOSÉ

289:-

9 ST VALFRIA

1 FLASKA PHILIPPONNAT NON DOSÉ

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)

305:-

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

575:-

★★★ 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%, cheddarcrème, bbq sås, majonnäs, picklad rödlök, baconaioli, pommes

230:-

HALIBUT

grillad hälleflundra, bakad gulbeta, konfiterad purjolök, örtslungad potatis, brynt citronsmör, pepparrot

325:-

Vegetarian

VEGGIE BURGER

grillad halloumi, ramslökscréme, lollo rosso, tomat, saltgurka, aioli, pommes

230:-

GNOCCHI ASPARAGUS

gnocchi, vit sparris, grön sparris, sparrisvelouté, smörstekt ramslök, pecorino

295:-

Side Dishes

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

39:-/st

- pommes frites
- örtslungad potatis
- krispig kronärtskocka, tryffel, parmesan
- pimientos de padron
- ramslöksrisotto
- bakad gulbeta, getostsmör
- haricot verts
- tomatsallad

45:-/st

- gnocchi, sparris
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad foccacia, aioli
- grillade grönsaker
- tryffel- & parmesan croquettes
- grön sparris, parmesan

49:-/st

After dinner Cocktails

PORT O' BERRY

portvin, björnbär, hallon

LEMON DROP

limoncello, licor 43, citron, grädde

GRASSHOPPER

creme de menthe, creme de cacao white, grädde

155:-

After Grill

CRÈME BRÛLÉE

kvällens sorbet, crumble

129:-

DONUT

nyfriterad donut, vaniljglass, äpple & krusbärskompost, ljummen rosmarinkola

145:-

RHUBARB

pistageglass, mascarponecrème, inkokta rabarber, mördegskaka

145:-

CHEESE

vitmögelost, blåmögelost, hårdost

49:-/st

ICECREAM/SORBET

39:-/kula

CHOKLADPRALIN

39:-/st