

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

POINTED CABBAGE

bakad spetskål, misocrème,
brynt sojasmör, rostade cashewnötter,
friterad jordärtskocka

155:-

CHARRED CARPACCIO

tryffelcrème, marconamandlar,
parmesan, ruccola, olivolja

165:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

175:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost,
focaccia, marconamandlar

185:-

STEAK TARTARE

tartare på 21 dagars hängmörad ryggbiff,
crème på grillad vårlök, manchego,
sobrasadasmör, friterad potatis

185:-

LOBSTER

½ gratinerad hummer, salsa,
aioli, grillad focaccia

250:-

KALIX BLEAK ROE

kalix löjrom (30g), rödlök, crème fraîche,
smörstekt surdegsbröd

290:-

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

425:-/person

MIXED WAGYU

oxfilé A5, flap steak, zabuton

899:-/person

MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

425:-/person

THE GRILL

PLUMA

ibericogris (ca 250g)

305:-

RIB EYE

entrecote (ca 250g)

335:-

SIRLOIN

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

349:-

LAMBRACKS

(ca 300gr)

390:-

T-BONE STEAK

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

535:-

TUNA

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

279:-

GAMBAS

havsfångade rödräkor, salsa, aioli, lime

295:-

WHOLE FISH

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

299:-

LOBSTER

hel hummer, salsa, aioli

495:-

★ ★ ★

WAGYU

JAPANESE WAGYU

oxfilé A5 (ca 100g)

699:-

AUSTRALIAN WAGYU

flap steak från king river farm (ca 200g)

565:-

AMERICAN WAGYU

zabuton från snake river farm (ca 200g)

595:-

Chef's Choices

FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika,
lökcreme, pepparsås

315:-

GRILLED BURGER

hängmörad ryggbiff 90%, rökt
sidfläsk 10%, gruyère, bbq-sås, majonnäs,
picklad rödlök, baconaioli, pommes

249:-

PIKE PERCH

halstrad gös, rostad pumpa, rotselleri,
picklad kantarell, musselvelouté,
örtslungad potatis

345:-

Vegetarian

VEGGIE BURGER

grillad halloumi, mojo rojo,
picklad rödlök, aioli, pommes

249:-

CHANTARELLE RISOTTO

kantarellrisotto, syrad svamp,
crudité, parmesan

275:-

Side Dishes

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

39:-/st

- pommes frites
- örtslungad potatis
- krispig kronärtskocka, tryffel, parmesan
- pimientos de padron
- brysselkål, sirapsfläsk
- broccoli, chili, panko
- tomatsallad
- grillade grönsaker
- stuvad spetskål

45:-/st

- kantarellrisotto
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad foccacia, aioli
- tryffel- & parmesancroquettes

49:-/st

After dinner Cocktails

WHITE CUBAN

bumbu rum, kahlúa,
crème de cacao, espressocrème

HEARTY HANDSHAKE

bulleit rye whiskey,
sherry, chokladbitters

ANOTHER 75

gin, rabarber, citron,
socker, champagne

155:-

After Grill

CRÈME BRÛLÉE

kvällens sorbet, crumble

129:-

PINEAPPLE

ananassorbet, kokosmousse,
mandelnougatine, sockerkaka, rom

145:-

CHERRY

körsbärsglass, chokladbrownie
på mörk choklad, kaffesmulor

145:-

CHEESE

vitmögelost, blåmögelost, hårdost

49:-/st

ICECREAM/SORBET

39:-/ kula

CHOKLADPRALIN

39:-/st

