

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

170:-

Starters

CELERIAC

bakad rotselleri, fetaostsmör,
granatäpple, västerbottencrisp,
saltrostade pumpakärnor

155:-

CHARRED CARPACCIO

sotat innanlår, tryffelcrème,
marconamandlar, parmesan,
ruccola, olivolja

165:-

GRILLED GAMBAS

havsfångade rödräkor med skal,
salsa, aioli, grillad focaccia

175:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost,
focaccia, marconamandlar

185:-

STEAK TARTARE

colatura di alici, kapris, tabasco, örter,
parmesan, grillad focaccia

185:-

LOBSTER

½ gratinerad hummer, salsa,
aioli, grillad focaccia

250:-

KALIX BLEAK ROE

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

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 med skal,
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

flank steak från king river farm (ca 200g)

595:-

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:-

COD

halstrad torskrygg,
örtkrossad potatis, smörsås,
forellrom, dillolja, blomkål

345:-

Vegetarian

VEGGIE BURGER

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

249:-

GNOCCHI

gnocchi, gulbetor, mangold,
brysselkål, ricotta, parmesan

245:-

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
- jerk blomkål
- creamed corn, jalapeño, parmesan
- tomatsallad
- grillade grönsaker
- sidesallad

45:-/st

- tryffelrisotto
- potatisgratäng
- friterad halloumi, chiliglaze
- grillad focaccia, aioli
- tryffel- & parmesancroquettes

49:-/st

After dinner Cocktails

NOIR

martell vs, creme de cacao,
brachetto d'acqui, apelsinbitters

AM'A NEED ANOTHER ONE

amaretto, licor 43, cacaobitters,
espressocrema

LITTLE LEMON

limoncello, fläderlikör,
citron, mango, cava

170:-

After Grill

CRÈME BRÛLÉE

kvällens sorbet, crumble

129:-

SALTED CARAMEL

salt karamellglass, mörk chokladmousse,
havtornskräms, kolasås, nötfräs

145:-

BLOOD ORANGE

blodapelsinsemifreddo, citrussallad,
rostad vit choklad

129:-

CHEESE

vitmögelse, blåmögelse, hårdost

49:-/st

ICECREAM/SORBET

39:-/kula

CHOKLADPRALIN

39:-/st

