

Dre dinner Cocktails

MARILYN MONROE

vaniljevodka, passionslikör, vaniljsocker, passionspuré, socker, äggvita, mousserande

RASPBERRY BUBBLE

vodka, hallonlikör, hallonpuré, socker, äggvita, mousserande

ELDERFLOWER

gin, fläderlikör, citronjuice, socker, äggvita, mousserande

175:-

Starters

TUNA TATAKI

grillad tonfisk, yuzu ponzu, sesammajo, friterat rispapper, marconamandlar, picklad senap

175:-

CHARRED CARPACCIO

sotat innanlår, tryffelcrème, marconamandlar, parmesan, rucicola, olivolja

165:-

GRILLED GAMBAS

havsfångade rödräkor med skal, salsa, aioli, grillad focaccia

175:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia, marconamandlar

185:-

STEAK TARTARE

café de paris-crème, gruyère, friterad potatis, cornichons, machésallad, friterad kapris

185:-

LOBSTER

½ gratinerad hummer, salsa, aioli, grillad focaccia

250:-

BURRATA

prosciutto crudo, panzanella sallad, olivolja, krutonger

165:-

Oysters

Bouzig No:3, Occitanien, Frankrike

NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

FRITERADE

chilimajo, sesamfrön, citron

GRATINERADE

chimichurri, citron

45:-/st

3 ST VALFRIA

1 GLAS PHILIPPONNAT NON DOSÉ

295:-

9 ST VALFRIA

1 FLASKA PHILIPPONNAT NON DOSÉ

1.495:-

Sharing is Caring

Minimum 2 personer.

MIXED MEAT

hängmörad club steak från vår egen mörningskyl, pluma, lambracks

425:-/person

MIXED WAGYU

oxfilé A5, flank 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)

595:-

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, brynt sojasmör, citrongräs, ingefära, grön sparris, vårlök, picklad silverlök, sesampotatis

385:-

Vegetarian

VEGGIE BURGER

grillad halloumi, salsa romesco, picklad rödlök, aioli, pommes

249:-

RISOTTO

grön sparris, broccolirisotto, parmesan, sockerärtor, dill

245:-

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 padrón
- grekisk sallad
- tomatsallad
- grillad majs, limecrème, parmesan
- grillade grönsaker

45:-/st

- broccolirisotto
- grön sparris, parmesan
- tryffelpommes, parmesan, örter
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia, aioli
- tryffel- & parmesanacroquetter

49:-/st

After dinner Cocktails

NOIR

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

A FAMILIAR TASTE

crème de cacao, frangelico, grädde, choklad

THE LAST PEACH

tequila, persikolikör, citron, persikocider

175:-

After Grill

CRÈME BRÛLÉE

kvällens sorbet, crumble

129:-

STRAWBERRY

färskostglass, flädermarinerade jordgubbar, lemon curd, rostad vit choklad, maräng

145:-

CHOCOLATE MOUSSE

chokladmousse, mörk chokladbrownie, kaffecrumble, hallon

145:-

CHEESE

vitmögelost, blåmögelost, hårdost

49:-/st

ICECREAM/SORBET

39:-/kula

CHOKLADPRALIN

39:-/st