

Starters

CHARRED CARPACCIO

ramslökscrème, allerum präst XO 24 mån,
marconamandlar

125:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

135:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar,
lagrad ost, focaccia

130:-

ASPARAGUS

vit sparris, hollandaise, löjrom, krasse

145:-

LOBSTER

1/2 gratinerad hummer, salsa,
aioli, grillad focaccia

185:-

THE GRILL

Till alla köträtter serveras
rödvinskyl och lökcrème

RIB EYE

entrecote (ca 250g)

235:-

T-BONE STEAK

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

375:-

PLUMA

ibericogris (ca 250g)

235:-

SIRLOIN

hängmörad ryggbiff, 21 dagar
(ca 250g)

290:-

LAMBRACKS

(ca 300g),

245:-

WHOLE FISH

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

dagspris

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 250g),
salsa

245:-

GAMBAS

havsfångade rödräkor,
salsa, aioli, lime

225:-

LOBSTER

hummer, salsa, aioli

345:-

Pre dinner Cocktails

ALMOND

vodka, amaretto, citronjuice,
vaniljsocker, tranbärsjuice

MELOCOTON

vattenmelonlikör, limejuice,
sockerlag, grenadine

BANANA MANGO

bananlikör, mango sourz,
limejuice, vaniljsocker

125:-

CLASSICS

FLAP STEAK

potatisgratäng grillad grönsak,
lökcrème, pepparsås

250:-

GRILLED BURGER

högrev 80%, rökt sidfläsk 20%,
gruyere, pommes frites, baconaioli,
bbq sås

195:-

VEGETARIAN

tortellini, spenat, tomat,
allerum präst XO 24 mån

200:-

Chef's Choices

PICANHA

potatis frites, pimientos de padron, röd-
vinskyl, chimichurri

255:-

CHAR

rödingfilé, vårprimörer, hollandaise,
forellrom, färskpotatis

265:-

After dinner Cocktails

KOL 43

vaniljlikör, espresso, (kall)

ESPRESSO MARTINI

vodka, kaffelikör, espresso (kall), socker

GRASSHOPPER

creme de menthe, creme
de cacao white, grädde

CHOCOLATE MARTINI

vodka, frangelico, crème de cacao brown

125:-

Oysters

NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

FRITERADE

aioli, citron

GRATINERADE

pesto, citron

30:-/st

3 ST VALFRIA

1 GLAS MOËT CHAMPAGNE

200:-

9 ST VALFRIA

1 FLASKA MOËT CHAMPAGNE

1 000:-

Sharing is Caring

Minimum 2 personer.

MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

300:-/person

TENDERLOIN

helgrillad, hängmörad oxfilé från vår egen
mörningskyl ca 500g

350:-/person

MIXED MEAT

picanha, lambracks, pluma

300:-/person

After Grill

CRÈME BRÛLÉE

mangosorbet, crumble

95:-

CHOCOLATE

chokladpavé, rabarbersorbet, maräng

110:-

RHUBARB

rabarberpaj, vaniljglass

110:-

CHEESE

vitmögelost, blåmögelost,
hårdost

40:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/kula

CHOKLADPRALIN

35:-/st

Side Dishes

- smörslungad potatis
- pommes frites
- tryffel & parmesan croquettes
- tryffelrisotto
- potatisgratäng
- grillad focaccia med aioli
- grön sparris med parmesan
- krispig kronärtskocka med tryffel & parmesan
- grillad halloumi
- grillade grönsaker
- pimientos de padrón
- vårsallad med mozzarella
- mac'n cheese
- baconaioli
- tryffelcreme
- bbq sås
- ört- & vitlökssmör
- rödvinskyl
- bearnaise
- chilibearnaise
- chimichurri
- pepparsås

30:-/st

