

Starters

CHARRED CARPACCIO

Kantarellcreme, schalottenlök, parmesan, marconamandlar, ruccola

130:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

145:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia

140:-

CAVIAR RUSSIAN STYLE

störrom (15g), blinis, smetana, rödlök

495:-

LOBSTER

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

195:-

SCALLOP

Krispig pilgrimsmussla, chilimajo, ananas, avocado

150:-

THE GRILL

Till alla kötträtter serveras rödvinskyl och lökcrème. Övriga tillbehör väljs till under Side Dishes.

LAMBRACKS

245:-

RIB EYE

entrecote (ca 250g)

245:-

T-BONE STEAK

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

385:-

PLUMA

ibericogris (ca 250g)

245:-

SIRLOIN

hängmörad ryggbiff, 21 dagar (ca 250g)

295:-

WHOLE FISH

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

dayspris

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 250g), salsa

255:-

GAMBAS

havsfångade rödräkor, salsa, aioli, lime

235:-

LOBSTER

hummer, salsa, aioli

355:-

Pre dinner Cocktails

ELDERFLOWER

gin, fläderlikör, citronjuice, socker, cava

MARILYN MONROE

vaniljvodka, passionslikör, vaniljsocker, passionspuré, socker, cava

GINGER BOURBON

bourbon, citronjuice, persikopuré, mynta, ginger beer

125:-

CLASSICS

FLAP STEAK

potatisgratäng grillad grönsak, lökcrème, pepparsås

260:-

GRILLED BURGER

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

195:-

VEGETARIAN

tortellini, spenat, svamp, parmesan

210:-

Chef's Choices

PICANHA

potatisgratäng, pimientos de padron, rödvinskyl, chimichurri

265:-

TURBOT

piggvar, svamp, bondbönor, kolgrädde, forellrom, färskpotatis

275:-

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.

Till alla kötträtter serveras lökcrème.

Övriga tillbehör väljs till under Side Dishes

MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

350:-/person

TENDERLOIN

helgrillad, hängmörad oxfilé från vår egen mörningskyl ca 500g

375:-/person

MIXED MEAT

picanha, pluma, flapsteak, lammkorv

325:-/person

After Grill

CRÈME BRÛLÉE

hallonsorbet, crumble

110:-

CHOCOLATE

chokladmousse, kokossorbet, jordnötter, färska bär, maräng

120:-

APPLE

äppelpaj, vaniljglass

120:-

CHEESE

vitmögelse, blåmögelse, hårdost

40:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/kula

CHOKLADPRALIN

35:-/st

Side Dishes

- örtslungad färskpotatis
- pommes frites
- tryffel & parmesan croquettes
- tryffelrisotto
- potatisgratäng
- grillad focaccia med aioli
- caprese sallad
- edamamebönor med chili
- svamp med parmesan

- krispig kronärtskocka med tryffel & parmesan
- grillad halloumi
- grillade grönsaker
- pimientos de padron
- baconaioli
- grillad sallad med blue cheese, bacon

- tryffelcreme
- bbq sås
- ört- & vitlökssmör
- rödvinskyl
- bearnaise
- chilibearnaise
- chimichurri
- pepparsås

30:-/st

