

Starters

CHARRED CARPACCIO

svartrot, tryffelcreme, ruccola, parmesan

130:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

145:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia

140:-

LOBSTER

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

195:-

STEAK TARTARE

råbiff på hängmörad ryggbiff, kimchi-majonnäs, schalottenlök, sesamfrön

165:-

SQUID

bläckfisk, chili, vitlök, örter, krutonger

140:-

THE GRILL

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

LAMBRACKS

(ca 400g)

250:-

RIB EYE

entrecote (ca 250g)

255:-

T-BONE STEAK

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

395:-

PLUMA

ibericogris (ca 250g)

250:-

SIRLOIN

hängmörad ryggbiff, 21 dagar (ca 250g)

295:-

WHOLE FISH

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

dagspris

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 250g), salsa

255:-

GAMBAS

havsfångade rödräkor, salsa, aioli, lime

255:-

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

265:-

GRILLED BURGER

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

195:-

Chef's Choices

PICANHA

potatisgratäng, rödvinssås, chimichurri

270:-

COD LOIN

grillad torskrygg, potatis- och palsternacks-puré, syrat fläsk, rödvinsreduktion, krispiga kålskott

275:-

Vegetarian

TORTELLINI

tortellini, spenat, svartkålspesto, tomat, parmesan

210:-

VEGGIE BURGER

grillad halloumi, tomat, saltgurka, aioli, pommes frites

190:-

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

schalottenlökssvinäger, citron

FRITERADE

aioli, citron

GRATINERADE

pesto, citron

30:-/st

3 ST VALFRIA

1 GLAS MOÛT CHAMPAGNE

200:-

9 ST VALFRIA

1 FLASKA MOÛT 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

360:-/person

MIXED MEAT

picanha, pluma, flapsteak, lammkorv

330:-/person

SURF'N TURF

helgrillad hängmörad oxfile från vår egen mörningskyl, grillad hummer

385:-/person

After Grill

CRÈME BRÛLÉE

hallonsorbet, crumble

110:-

CHOCOLATE

bakad chokladpastej, apelsinglass, krokant, chokladsås

120:-

GRILLED FRUITS

grillade frukter, vaniljglass, nötter

120:-

CHEESE

vitmögelse, blåmögelse, hårdost

40:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/kula

CHOKLADPRALIN

35:-/st

Side Dishes

- örtslungad färskpotatis
- pommes frites
- tryffelrisotto
- potatisgratäng
- grillad focaccia med aioli
- caprese sallad
- svamp med parmesan
- rotfruktssallad med kimchi

- krispig kronärtskocka med tryffel & parmesan
- grillad halloumi
- grillade grönsaker
- pimientos de padrón
- baconaioli
- edamamebönor asian style
- jalapeno- och prästost-croquettes

30:-/st

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

