

## Starters

### CHARRED CARPACCIO

ramslökscreme, ruccola,  
marconamandlar, västerbottenost  
**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  
**dagspris**

### STEAK TARTARE

råbiff på hängmörad ryggbiff, kimchi-  
majonnäs, schalottenlök, sesamfrön  
**165:-**

### BLACKENED TUNA

sotad tonfisk, vit sparris,  
ramslökscreme, havtorn  
**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 oxfilé 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  
**dagspris**

## 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

pommes frites, pimientos de padron,  
rödvinssås, chimichurri

**270:-**

### CHAR

grillad rödingfilé, vit sparris, forellrom,  
beurre blanc, örtslungad färskpotatis

**275:-**

## Vegetarian

### TORTELLINI

tortellini, spenat, ramslökspesto,  
tomat, västerbottenost

**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

schalottenlöksvinäger, citron

### FRITERADE

aioli, citron

### GRATINERADE

pesto, citron

**35:-/st**

### 3 ST VALFRIA

1 GLAS MOÛT CHAMPAGNE

**225:-**

### 9 ST VALFRIA

1 FLASKA MOÛT CHAMPAGNE

**1 095:-**

## 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

**450:-/person**

## After Grill

### CRÈME BRÛLÉE

hallonsorbet, crumble

**110:-**

### MERINGUETWIST

vaniljbavaroise, chokladmarängar,  
bananglass, 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
- smörstekt vit sparris med schalottenlök

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

**30:-/st**

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

