

## Starters

### CHARRED CARPACCIO

svampcreme, lingon, tryffelpecorino, ruccola, marconamandlar

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:-

### MUSHROOM TOAST

smörstekt svamp, färskost, löjrom, bröd

150:-

## THE GRILL

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

### LAMBRACKS

(ca 300g)

270:-

### 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

### SCARFACE

bourbon, aperol, limejuice, socker, orange bitter

125:-

## CLASSICS

### FLAP STEAK

potatisgratäng grillad grönsak, lökcrème, pepparsås

265:-

### GRILLED BURGER

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

195:-

## Chef's Choices

### PICANHA

potatisgratäng, rödvinssås, chimichurri

270:-

### HALIBUT

grillad hälleflundra, potatiskaka, svamp, äpple, jordärtskockspuré, äpplevelouté

275:-

## Vegetarian

### TORTELLINI

tortellini, spenat, svamp, spetskål, parmesan

210:-

### VEGGIE BURGER

grillad halloumi, tomat, saltgurka, aioli, pommes frites

190:-

## After dinner Cocktails

### KOL 43

vaniljlikör, espresso, (kall)

### BRANDY ALEXANDER

creme de cacao brown, brandy, grädde, mjölk

### GRASSHOPPER

creme de menthe, creme de cacao white, grädde

### BANANA SHAKE

rom, bananlikör, creme de cacao white, jordgubbspuré, grädde, mjölk

125:-

## Side Dishes

- örtslungad färskotatis
- pommes frites
- tryffelrisotto
- potatisgratäng
- grillad focaccia med aioli
- svamp med parmesan
- gräddstuvad kål
- tryffel- och parmesancroquettes

- krispig kronärtskocka med tryffel & parmesan
- grillad halloumi
- grillade grönsaker
- pimientos de padrón
- baconaioli
- tomat- och mozzarellasallad

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

30:-/st

## 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 köträtter serveras lökcrème.

Övriga tillbehör väljs till under Side Dishes

### MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

360:-/person

### MIXED MEAT

picanha, pluma, lambracks

330:-/person

### SURF'N TURF

helgrillad hängmörad oxfile från vår egen mörningskyl, grillad hummer

450:-/person

## After Grill

### CRÈME BRÛLÉE

hallonsorbet, crumble

110:-

### CHOCOLATE

chokladtryffelkaka, vaniljglass, kola, crumble

120:-

### GRILLED PINEAPPLE

grillad ananas, kokosglass, rostade nötter, chokladsås

120:-

### CHEESE

vitmögelost, blåmögelost, hårdost

40:-/st

### ICECREAM/SORBET

35:-/kula

### CHOKLADPRALIN

35:-/st