

Starters

CHARRED CARPACCIO

tryffelcreme, parmesan, marconamandlar, ruccola
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:-

GRILLED FLATBREAD

grillat bröd, löjrom, creme fraiche, västerbottenost
165:-

THE GRILL

Till alla kötträtter 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 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
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

135:-

CLASSICS

FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika, lökcreme, pepparsås
265:-

GRILLED BURGER

högrev 90% rökt sidfläsk 10%, cheddarost, baconaioli, pommes frites, bbq sås
195:-

Chef's Choices

PICANHA

potatisgratäng, grillad spetspaprika, lökcreme, pepparsås
270:-

COD

grillad torskrygg, blomkålpure, croquette, blåmusselvelouté, forellrom
275:-

Vegetarian

TORTELLINI

tortellini, svamp, spetskål, spenat, tomat, 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
135:-

Side Dishes

- bearnaise
- rödvinssås
- pepparsås
- bbq sås
- aioli
- tryffelcreme
- chimichurri
- baconaioli
- ört och vitlökssmör
- pommes frites
- örtslungad potatis
- krispig kronärtskocka med tryffel och parmesan
- svamp med parmesan
- krämig majs
- tomat och mozzarellasallad
- pimientos de padrons
- tryffel och parmesan croquetter
- sötpotatis pommes
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia med aioli
- grillade grönsaker
- tryffelrisotto

30:-/st

35:-/st

40:-/st

Oysters

NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

FRITERADE

aioli, citron

GRATINERADE

pesto, citron
35:-/st

3 ST VALFRIA

1 GLAS MOËT CHAMPAGNE
225:-

9 ST VALFRIA

1 FLASKA MOËT CHAMPAGNE
1 095:-

Sharing is Caring

Minimum 2 personer.

Till alla kötträtter serveras lökcreme.

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, chokladcrumble
120:-

FROZEN CHEESECAKE

cheesecake, limesockrade björnbär
105:-

CHEESE

vitmögelost, blåmögelost, hårdost
40:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/kula

CHOKLADPRALIN

35:-/st