

Starters

CHARRED CARPACCIO

sotad vårlökscreme, manchego, marconamandlar, ruccola
135:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia
150:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia, marconamandlar
145:-

STEAKTARTARE

råbiff på hängmörad ryggbiff, kimchi-majonnäs, schalottenlök, sesamfrön
170:-

WHITE ASPARAGUS

smörstekt vit sparris, löjrom, beurre blanc, rostade pinjenötter
170:-

LOBSTER

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

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)
425:-

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
275:-

LOBSTER

hummer, salsa, aioli
dagspris

Pre dinner Cocktails

QUEEN ELIZABETH

torr vermouth, benedictine, limejuice

MARILYN MONROE

vaniljvodka, passionslikör, vaniljsocker, passionspuré, socker, cava

HENDRICKS THYME

hendricks gin, timjan, gurka, thomas henry elderflower tonic

135:-

CLASSICS

FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika, lökcreme, pepparsås
265:-

GRILLED BURGER

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

Chef's Choices

PICANHA

potatisgratäng, grillad spetspaprika, lökcreme, pepparsås
270:-

CHAR

grillad rödingfile, vit sparris, forellrom, beurre blanc, färskpotatis
275:-

Vegetarian

TORTELLINI

ramslökspesto, vit sparris, tomat, spenat, 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, grädd, mjölk

GRASSHOPPER

creme de menthe, creme de cacao white, grädd

135:-

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
370:-/person

MIXED MEAT

picanha, pluma, lambracks
340:-/person

SURF'N TURF

helgrillad hängmörad oxfile från vår egen mörningskyl, grillad hummer
450:-/person

After Grill

CRÈME BRÛLÉE

hallonsorbet, crumble
115:-

CHOCOLATE

chokladpavé, passionsfruktssorbet, vitchokladcrumble
125:-

KEY LIME PIE

italiensk maräng, nötfärlan
110:-

CHEESE

vitmöglost, blåmöglost, hårdost
40:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/kula

CHOKLADPRALIN

35:-/st

Side Dishes

- bearnaise
- rödvinssås
- pepparsås
- bbq sås
- aioli
- tryffelcreme
- chimichurri
- baconaioli
- ört och vitlökssmör
- chilibeanaise

30:-/st

- pommes frites
- örtslungad potatis
- krispig kronärtskocka med tryffel och parmesan
- pimientos de padrons
- grillad grön sparris, parmesan, pinjenötter
- vårsallad

35:-/st

- tryffel och parmesan croquettes
- sötpotatis pommes
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia med aioli
- grillade grönsaker
- ramslöksrisotto

40:-/st

