

## Pre dinner Cocktails

### THE NAKED TRUTH

naked whiskey, mynta, grape, citron, socker

### MARILYN MONROE

vaniljvodka, passionslikör, vaniljsocker, passionspuré, socker, äggvita, mousserande

### KOSKEN MULE

lime, vodka, ginger beer, angostura bitter

135:-

## Starters

### CHARRED CARPACCIO

svampcrème, vesterhavssost, marconamandlar, ruccola

135:-

### GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

150:-

### COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia, marconamandlar

145:-

### STEAK TARTARE

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

170:-

### MUSHROOM TOAST

smörstekt svamp, löjrom, rökt färskost

155:-

### LOBSTER

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

dagspris

## Oysters

### NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

### FRITERADE

aioli, citron

### GRATINERADE

pesto, citron

35:-/st

### 3 ST VALFRIA

1 GLAS VEUVE CLICQUOT

225:-

### 9 ST VALFRIA

1 FLASKA VEUVE CLICQUOT

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

370:-/person

### MIXED MEAT

picanha, pluma, lambracks

340:-/person

### SURF'N TURF

helgrillad hängmörad oxfilé från vår egen mörningskyl, grillad hummer

450:-/person

## THE GRILL

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

### LAMBRACKS

(ca 300g)

270:-

### RIB EYE

entrecôte (ca 250g)

255:-

### T-BONE STEAK

ryggbiff och oxfilé 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 rödrakor, salsa, aioli, lime

275:-

### LOBSTER

hummer, salsa, aioli

dagspris

## CLASSICS

### FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika, lökcrème, pepparsås

265:-

### GRILLED BURGER

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

195:-

## Chef's Choices

### PICANHA

pommes frites, pimientos de padron, rödvinssås, chimichurri

270:-

### COD

sotad torskrygg, svamp, rotselleri, potatis, forellrom, blåmusselvelouté

275:-

## Vegetarian

### RISOTTO

svamp, krispig kronärtskocka, sojaböner, ruccola, parmesan

210:-

### VEGGIE BURGER

grillad halloumi, tomat, saltgurka, aioli, pommes frites

190:-

## Side Dishes

- bearnaise
- rödvinssås
- pepparsås
- bbq sås
- aioli
- tryffelcrème
- chimichurri
- baconaioli
- ört- & vitlökssmör
- chilibearnaise

30:-/st

- pommes frites
- örtslungad potatis
- krispig kronärtskocka med tryffel och parmesan
- pimientos de padron
- tomatsallad
- smörstekt svamp

35:-/st

- tryffel- & parmesanacroquetter
- sötpotatis pommes
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia med aioli
- tryffelrisotto
- grillad pak choi, sesamglace
- grillad majscolv, rökt färskost, parmesan

40:-/st

## After dinner Cocktails

### KOL 43

vaniljlikör, espresso, (kall)

### BRANDY ALEXANDER

crème de cacao brown, brandy, grädde, mjölk

### GRASSHOPPER

crème de menthe, crème de cacao white, grädde

135:-

## After Grill

### CRÈME BRÛLÉE

hallonsorbet, crumble

115:-

### CHOCOLATE

chokladkolapaj, dulce de leche glass, limesockrade björnbär, crumble

125:-

### CLOUDBERRY

hjordronmylta, vaniljglass, gorån

110:-

### CHEESE

vitmögelost, blåmögelost, hårdost

40:-/st

### ICECREAM/SORBET

35:-/kula

### CHOKLADPRALIN

35:-/st