

Pre dinner Cocktails

THE NAKED TRUTH

naked whiskey, mynta, grape, citron, socker

MARILYN MONROE

vaniljevodka, passionslikör, vaniljsocker, passionspuré, socker, äggvita, mousserande

KOSKEN MULE

lime, vodka, ginger beer, angostura bitter

135:-

Starters

CHARRED CARPACCIO

tryffelcrème, parmesan, marconamandlar, ruccola

145:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

165:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia, marconamandlar

155:-

STEAK TARTARE

råbiff på hängmörad ryggbiff, misomajonnäs, kimchigurka, sojarostade cashewnötter

175:-

SCALLOP

friterade pilgrimsmusslor, wontonblad, avocadocrème, syrad rödkål, gurka, ananas

170:-

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.

MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

375:-/person

MIXED MEAT

hängmörad club steak från vår egen mörningskyl, pluma, lambracks

355:-/person

SURF'N TURF

hängmörad club steak från vår egen mörningskyl, grillad hummer

475:-/person

THE GRILL

LAMBRACKS

(ca 300g)

275:-

RIB EYE

entrecôte (ca 250g)

265:-

T-BONE STEAK

ryggbiff och oxfilé på ben från vår egen mörningskyl (ca 500g)

445:-

PLUMA

ibericogris (ca 250g)

260:-

SIRLOIN

hängmörad ryggbiff, 21 dagar från vår egen mörningskyl (ca 250g)

295:-

WHOLE FISH

helgrillad fisk (ca 500g), salsa, ört- & vitlökssmör

dagspris

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 250g), salsa

265:-

GAMBAS

havsfångade rödräkor, salsa, aioli, lime

285:-

LOBSTER

hummer, salsa, aioli

dagspris

PREMIUM SELECTION

JAPANESE WAGYU

ryggbiff A5 (ca 100g)

620:-

AMERICAN WAGYU

flap steak från snake river farm (ca 200g)

520:-

SWEDISH RIB EYE

hängmörad entrecôte från svensk mjölkko (ca 250g)

475:-

Chef's Choices

FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika, lökcrème, pepparsås

275:-

GRILLED BURGER

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

210:-

PIKE PERCH

sotad gös, gulbetor, hällestadsvamp, beurre blanc, forellrom, potatis

285:-

Vegetarian

CELERIAC

kolbakad rotselleri, hällestadsvamp, brynt smör, hasselnötter, tryffelcrème, krasse

220:-

VEGGIE BURGER

grillad halloumi, tomat, saltgurka, aioli, pommes frites

210:-

Side Dishes

- bearnaise
- rödvinsås
- 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
- smörstekta gulbetor
- grillade grönsaker

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

hasselnötsbrownie, björnbärssorbet, maräng

125:-

VANILLA DREAM

vaniljyoghurtglass, kolasås, drömmar, hallon

110:-

CHEESE

vitmögeltost, blåmögeltost, hårdost

40:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/kula

CHOKLADPRALIN

35:-/st