

Take Away

Vi erbjuder även delar av vår meny för avhämtning eller hemleverans. KLICKA HÄR för att se vår take away-menü

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, gruyère, 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, kimchi-majonnäs, gurka, sojarostade cashewnötter

175:-

MUSHROOM TOAST

smörstekt svamp, löjrom, örtfärskost,

170:-

LOBSTER

½ gratinerad hummer, salsa, aioli, grillad focaccia

dagspris

Oysters

NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

FRITERADE

aioli, citron

GRATINERADE

chimichurri, gruyère

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 MEAT

hängmörad club steak från vår egen mörningskyl, pluma, lambracks

355:-/person

MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

385:-/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:-

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 250g), salsa

270:-

GAMBAS

havs fångade rödräkor, salsa, aioli, lime

285:-

WHOLE FISH

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

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:-

HALIBUT

sotad hälleflundra, betor, svamp, saffran, blåmusselvelouté, örtslungad färskpotatis, forellrom

285:-

Vegetarian

TORTELLINI

svamp, örtgrädde, spenat, tomat, parmesan, ruccola

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- & parmesan croquettes
- sötpotatis pommes
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia med aioli
- tryffelrisotto
- 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:-

COOKIE PAN

varm chocolate chip paj, vaniljglass

120:-

PINEAPPLE

grillad ananas, kokos- & vitchokladmousse, ananassorbet, kolasås

125:-

CHEESE

vitmöglost, blåmöglost, hårdost

40:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/kula

CHOKLADPRALIN

35:-/st