

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

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

KOSKEN MULE

lime, vodka, ginger beer, angostura bitter

135:-

Starters

CHARRED CARPACCIO

tryffelcrème, parmesan, marconamandlar, rucola

145:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

165:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia, marconamandlar

155:-

STEAK TARTARE

råbiff på hängmörad ryggbiff, löjrom, örtmajonnäs, krispig potatis

175:-

BURRATA

tomat, melon, rostade pinjenötter, balsamicoreduktion

165:-

Oysters

NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

FRITERADE

aioli, citron

GRATINERADE

chimichurri, citron

40:-/st

3 ST VALFRIA

1 GLAS VEUVE CLICQUOT

225:-

9 ST VALFRIA

1 FLASKA VEUVE CLICQUOT

1.095:-

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

265:-

GAMBAS

havsfångade rödräkor, salsa, aioli, lime

285:-

★ ★ ★

WAGYU

JAPANESE WAGYU

ryggbiff A5 (ca 100g)

620:-

AMERICAN WAGYU

flap steak från snake river farm (ca 200g)

520:-

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:-

CHAR

sotad röding, sommargrönt, löjroms beurre blanc, örtslungad färskpotatis, krasse

285:-

Vegetarian

RISOTTO

tryffelrisotto, sommargrönt, parmesan, rostade pinjenötter, rucola

220:-

VEGGIE BURGER

grillad halloumi, tomat, saltgurka, aioli, pommes frites

210:-

Sharing is Caring

Minimum 2 personer.

MIXED MEAT

hängmörad club steak från vår egen mörningskyl, pluma, lambracks

355:-/person

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
- tomat- & melonsallad

35:-/st

- tryffel- & parmesanacroquetter
- 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:-

CHOCOLATE

vitchockladmousse, färska jordgubbar, jordgubbssorbet, crumble

125:-

CHEESE

vitmögelost, blåmögelost, hårdost

40:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/kula

CHOKLADPRALIN

35:-/st