

Pre dinner Cocktails

GRILLED PINEAPPLE DAIQUIRI

plantation pineapple rom,
ananassockerlag, limejuice

MARILYN MONROE

vaniljvodka, passionslikör, passionspuré,
citronjuice, sockerlag, äggvita, mousserande

KOSKEN MULE

vodka, limejuice, Thomas Henry gingerbeer,
angostura bitters

145:-

Starters

CHARRED CARPACCIO

ramslökscrème, parmesan, krispig lök,
marconamandlar, ruccola

150:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

165:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost,
focaccia, marconamandlar

165:-

STEAK TARTARE

råbiff på hängmörad ryggbiff,
soja- & sesamreduktion, gurka,
jordärtskocka, limemajonnäs

175:-

CHARRED SALMON

sotad fröyalax, sparris, ramslökscrème, fo-
rellrom, brödkrisp, krasse

175:-

LOBSTER

½ gratinerad hummer, salsa, aioli, grillad
focaccia

Dagspris

Oysters

NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

FRITERADE

aioli, citron

GRATINERADE

chimichurri, citron

40:-/st

3 ST VALFRIA

1 GLAS MOËT & CHANDON

245:-

9 ST VALFRIA

1 FLASKA MOËT & CHANDON

1.195:-

Sharing is Caring

Minimum 2 personer.

MIXED MEAT

hängmörad club steak från vår egen
mörningskyl, pluma, lambracks

365:-/person

MIXED WAGYU

oxfilé A5, flap steak, zabuton

850:-/person

MIXEAD SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

395:- /person

THE GRILL

LAMBRACKS

(ca 300g)

295:-

RIB EYE

entrecôte (ca 250g)

295:-

T-BONE STEAK

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

465:-

PLUMA

ibericogris (ca 250g)

265:-

SIRLOIN

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

310:-

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 200g), salsa

265:-

GAMBAS

havsfångade rödräkor,
salsa, aioli, lime

285:-

WHOLE FISH

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

295:-

LOBSTER

hel hummer, salsa, aioli

Dagspris

WAGYU

JAPANESE WAGYU

oxfilé A5 (ca 100g)

645:-

AMERICAN WAGYU

FLAP STEAK

från snake river farm (ca 200g)

545:-

ZABUTON

från snake river farm (ca 200g)

575:-

Chef's Choices

FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika,
lökcrème, pepparsås

275:-

GRILLED BURGER

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

210:-

CHAR

grillad röding, sparris, beurre blanc,
örtslungad färskpotatis, forellrom.

295:-

Vegetarian

RISOTTO

sparrisrisotto, ramslök, parmesan,
ruccola, marconamandlar

220:-

VEGGIE BURGER

grillad halloumi, tomat, saltgurka,
aioli, pommes frites

210:-

Side Dishes

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

30:-/st

- pommes frites
- örtslungad potatis
- krispig kronärtskocka med
tryffel och parmesan
- pimientos de padron
- grillad sparris, parmesan
- tomatsallad

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

145:-

After Grill

CRÈME BRÛLÉE

hallonsorbet, crumble

125:-

CHOCOLATE

mudcake, rabarberganache,
rabarb- & yoghurtglass

130:-

LEMON

citrontarte, italiensk maräng, färska bär

105:-

CHEESE

vitmöglost, blåmöglost, hårdost

40:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/kula

CHOKLADPRALIN

35:-/st