

Pre dinner Cocktails

MARILYN MONROE

vaniljevodka, passionslikör, passionspuré,
citronjuice, sockerlag, äggvita, mousserande

GRILLED PINEAPPLE DAIQUIRI

plantation pineapple rom,
limejuice, ananassockerlag

KOLADA

ljus rom, malibu, limejuice, sockerlag,
ananassjuice, kokosskum

145:-

Starters

CHARRED CARPACCIO

ramslökscrème, parmesan,
marconamandlar, ruccola

155:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

165:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost,
focaccia, marconamandlar

165:-

BLEAK ROE

lößrom från bottenviken (20g),
vit sparris, ramslöks beurre blanc

195:-

STEAK TARTARE

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

175:-

LOBSTER

½ gratinerad hummer, salsa,
aioli, grillad focaccia

245:-

Oysters

Super Chironfils No:3,
Marennes, Frankrike

NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

FRITERADE

aioli, citron

GRATINERADE

chimichurri, citron

45:-/st

3 ST VALFRIA

1 GLAS MOËT & CHANDON

265:-

9 ST VALFRIA

1 FLASKA MOËT & CHANDON

1.250:-

Sharing is Caring

Minimum 2 personer.

MIXED MEAT

hängmörad club steak från vår egen
mörningskyl, pluma, lambracks

395:-/person

MIXED WAGYU

oxfilé A5, flap steak, zabuton

875:-/person

MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

395:- /person

THE GRILL

LAMBRACKS

(ca 300g)

330:-

RIB EYE

entrecôte (ca 250g)

315:-

SIRLOIN

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

335:-

T-BONE STEAK

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

475:-

PLUMA

ibericogris (ca 250g)

295:-

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 200g), salsa

275:-

GAMBAS

havsfångade rödräkor,
salsa, aioli, lime

285:-

WHOLE FISH

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

295:-

LOBSTER

hel hummer, salsa, aioli

475:-

★ ★ ★ WAGYU

JAPANESE WAGYU

oxfilé A5 (ca 100g)

695:-

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,
lökrème, pepparsås

295:-

GRILLED BURGER

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

225:-

COD

sotad torsk, sparris, ramslöks beurre blanc,
örtslungad färskpotatis, forellrom

295:-

Vegetarian

RISOTTO

ramslöksrisotto, sparris, marconamandlar,
parmesan, ruccola

225:-

VEGGIE BURGER

grillad halloumi, tomat, saltgurka,
aioli, pommes frites

225:-

Side Dishes

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

35:-/st

- pommes frites
- örtslungad färskpotatis
- krispig kronärtskocka med
tryffel och parmesan
- pimientos de padron
- vitlökssteka champinjoner
- löksteka gröna bönor
- tomat- & mozzarellasallad

40:-/st

- tryffel- & parmesanacroquetter
- sötpotatis pommes
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia med aioli
- tryffelrisotto
- grillade grönsaker

45:-/st

After dinner Cocktails

HAZEL

frangelico, baileys, cognac, mjölk, grädde

VANILLA RAZZ

kahlua, galliano, hallonpuré, grädde, mjölk

CREAMY CACAO

amaretto, creme de cacao brown,
choklad bitters, mjölk, grädde

145:-

After Grill

CRÈME BRÛLÉE

hallonsorbet, crumble

125:-

CHOCOLATE

kladdkaka, passionfruktsorbet,
chokladmousse, färska bär, crumble

130:-

RHUBARB

rabarberpaj, vaniljglass, dulce de leche

130:-

ICECREAM/SORBET

35:-/kula

CHOKLADPRALIN

35:-/st