

## Pre dinner Cocktails

### MARILYN MONROE

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

### SIR ANDERS

pisco, chambord, lime, socker

### SMOKING HOT

mezcal, cointreau, lime, agave, chili

145:-

## Starters

### CHARRED CARPACCIO

svampcrème, tryffelpecorino,  
marconamandlar, ruccola

155:-

### GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

165:-

### IBERICO BELLOTA

ibericoskinka (ca 40g) lufttorkad i  
36 månader, oliver, marconamandlar

195:-

### MUSHROOM TOAST

krämig svamp, löjrom från bottenviken,  
smörstekt surdegsbröd, parmesan

185:-

### 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

japansk A5, flap steak, zabuton

795:-/person

### MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

395:- /person

## THE GRILL

### LAMBRACKS

(ca 300g)

385:-

### RIB EYE

entrecôte (ca 250g)

330:-

### SIRLOIN

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

345:-

### T-BONE STEAK

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

485:-

### TENDERLOIN

oxfile (ca 250g)

395:-

### 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

A5 (ca 100g)

480:-

### 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

295:-

### GRILLED BURGER

högre 90% rökt sidfläsk 10%, cheddarost,  
dijonnaise, saltgurka, silverlök, tryffelcrème,  
pommes frites

225:-

### HALIBUT

sotad hälleflundra, svamp, rödvins-  
reduktion, örtslungad färskpotatis,  
kantarellsmör, forellrom

325:-

## Vegetarian

### RISOTTO

tryffelrisotto, svamp, marconamandlar,  
tryffelpecorino, kantarellsmör, ruccola

225:-

### VEGGIE BURGER

grillad halloumi, tomatsalsa, aioli, saltgurka,  
tryffelcrème, pommes frites

225:-

## Side Dishes

- bearnaise
  - rödvinsås
  - pepparsås
  - bbq sås
  - aioli
  - tryffelcrème
  - chimichurri
  - ört- & vitlökssmör
  - chilibearnaise
  - dijonnaise
- 35:-/st

- pommes frites
  - örtslungad färskpotatis
  - krispig kronärtskocka med  
tryffel och parmesan
  - pimientos de padron
  - krämig svamp
  - tomatsallad med tryffelpecorino
- 40:-/st

- tryffel- & parmesanacroquetter
  - sötpotatis pommes
  - potatisgratäng
  - grillad halloumi
  - grillad focaccia med aioli
  - tryffelrisotto
  - grillade grönsaker
  - padrons "KOL-style"
- 45:-/st

## After dinner Cocktails

### ITALIAN BREAKFAST

limoncello, kahlua, grädde,  
espresso, choklad bitters

### SEA SALT

mörk rom, butterscotch, averta,  
vaniljsocker, apelsin bitters

### CREAMY CACAO

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

145:-

## After Grill

### CRÈME BRÛLÉE

hallonsorbet, crumble

125:-

### CHOCOLATE

choklad- & jordnötsparfait,  
kokossorbet, chokladsås

130:-

### PEACH MELBA

grillad persika, vaniljglass, hallon,  
krossade drömmar

125:-

### ICECREAM/SORBET

35:-/kula

### CHOCOLATE TRUFFLE

35:-/st