

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

tryffelcrème, parmesan,
marconamandlar, ruccola

160:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

170:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar,
lagrad ost, focaccia, marconamandlar

175:-

STEAK TARTARE

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

180:-

MUSHROOM TOAST

krämig svamp, löjrom från bottenviken,
smörstekt surdegsbröd, parmesan

189:-

LOBSTER

½ gratinerad hummer, salsa,
aioli, grillad focaccia

249:-

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

269:-

9 ST VALFRIA

1 FLASKA MOËT & CHANDON

1.255:-

Sharing is Caring

Minimum 2 personer.

MIXED MEAT

hängmörad club steak från vår egen
mörningskyl, pluma, lambracks

399:-/person

MIXED WAGYU

japansk A5, flap steak, zabuton

795:-/person

MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

399:- /person

THE GRILL

LAMBRACKS

(ca 300g)

390:-

RIB EYE

entrecôte (ca 250g)

335:-

SIRLOIN

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

349:-

T-BONE STEAK

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

495:-

TENDERLOIN

oxfile (ca 250g)

435:-

PLUMA

ibericogris (ca 250g)

299:-

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 200g), salsa

279:-

GAMBAS

havsfångade rödräkor, salsa, aioli, lime

295:-

WHOLE FISH

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

299:-

LOBSTER

hel hummer, salsa, aioli

480:-

WAGYU

JAPANESE WAGYU

A5 (ca 100g)

495:-

AMERICAN WAGYU

FLAP STEAK

från snake river farm (ca 200g)

550:-

ZABUTON

från snake river farm (ca 200g)

579:-

Chef's Choices

FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika,
lökcrème, pepparsås

299:-

GRILLED BURGER

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

230:-

COD

sotad torsk, morotspuré, dragon beurre
blanc, örtslungad färskpotatis, forellrom

325:-

Vegetarian

RISOTTO

tryffelrisotto, svamp, parmesan,
marconamandlar, picklad morot, ruccola

255:-

VEGGIE BURGER

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

230:-

Side Dishes

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

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

- tryffel- & parmesancroquettes
 - sötpotatis pommes
 - potatisgratäng
 - grillad halloumi
 - grillad focaccia med aioli
 - tryffelrisotto
 - grillade grönsaker
- 49:-/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

129:-

CHOCOLATE

varm chocolate chip cookie,
chokladcremeux, vaniljglass, salt kolasås

135:-

MADELEINE CAKE

madeleinekaka, vit chokladglass,
passionsfrukt, rostad vit choklad, crumble

135:-

ICECREAM/SORBET

39:-/kula

CHOCOLATE TRUFFLE

39:-/st