

## Pre dinner Cocktails

### MARILYN MONROE

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

### KOLADA

ljus rom, kokoslikör, ananas,  
lime, socker, kokosskum

### HENDRICKSON

gin, fläderlikör, lime, socker,  
gurka, sodavatten

145:-

## Starters

### CHARRED CARPACCIO

ramslökscrème, 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:-

### FRØYA SALMON

frøyalex, vit sparris, blomkålscrème,  
ramslök, forellrom, rågröd

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 ryggbiff A5, flap steak, zabuton

845:-/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

ryggbiff A5 (ca 100g)

595:-

### 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

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

230:-

### CHAR

sotad röding, sparris, blåmusselveloute,  
färsipotatis, forellrom

325:-

## Vegetarian

### RISOTTO

ramslöksrisotto, sparris, tomat,  
ruccola, parmesan

255:-

### VEGGIE BURGER

grillad halloumi, tomat, 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 färsipotatis
- krispig kronärtskocka med  
tryffel och parmesan
- pimientos de padron
- grillad sparris med parmesan
- tomat- & mozzarellasallad

45:-/st

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

49:-/st

## After dinner Cocktails

### TIRAMISU MARTINI

amaretto, creme de cacao white,  
rörsocker, espresso, kakao

### HAZEL

creme de cacao brown, frangelico,  
amaretto, apelsin bitters, kakao bitters

### PINK SHAKE

mermaid pink gin, licor 43,  
vit choklad, grenadin, mjölk, grädde

145:-

## After Grill

### CRÈME BRÛLÉE

hallonsorbet, crumble

129:-

### CHOCOLATE

vit chokladcheesecake, jordgubbssorbet,  
rostad vitchoklad, färska bär

135:-

### RHUBARB

kryddkokta rabarber, vaniljglass,  
mandel, hallon, crumble

135:-

### ICECREAM/SORBET

39:-/kula

### CHOCOLATE TRUFFLE

39:-/st