

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

155:-

Starters

CHARRED CARPACCIO

tryffelcrème, parmesan,
marconamandlar, ruccola

160:-

TUNA

sotad tonfisk, grillad ananassalsa,
chilimajonnäs, puffat ris

175:-

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:-

LOBSTER

½ gratinerad hummer, salsa,
aioli, grillad focaccia

249:-

Oysters

Bouzig No:3,
Occitanien, Frankrike

NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

FRITERADE

aioli, citron

GRATINERADE

chimichurri, citron

45:-/st

3 ST VALFRIA

1 GLAS PHILIPPONNAT NON DOSÉ

269:-

9 ST VALFRIA

1 FLASKA PHILIPPONNAT NON DOSÉ

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

495:-

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

zabuton från
snake river farm (ca 200g)

579:-

AUSTRALIAN WAGYU

flap steak från
king river farm (ca 200g)

550:-

Chef's Choices

FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika,
lökrème, pepparsås

299:-

GRILLED BURGER

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

230:-

COD

sotad torsk, morotspure, shitake, gulbetor,
citronsmör, forellrom, örtslungad färskpotatis

325:-

Vegetarian

RISOTTO

pistagepesto, grillad kronärtskocka,
tomat, ruccola, parmesan

255:-

VEGGIE BURGER

grillad halloumi, tomat, salsa, aioli, saltgurka,
tryffelcrème, pommes frites

230:-

Side Dishes

- bearnaise
- rödvinssås
- pepparsås
- aioli
- tryffelcrème
- chimichurri
- ört- & vitlökssmör
- chilibearnaise
- dijonnaise

39:-/st

- pommes frites
- örtslungad färskpotatis
- krispig kronärtskocka, tryffel, parmesan
- pimientos de padron
- tomat- & mozzarellasallad
- smörstekt svamp, parmesan

45:-/st

- tryffel- & parmesancroquettes
- sötpotatis pommes
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia, aioli
- risotto, pistagepesto
- grillade grönsaker

49:-/st

After dinner Cocktails

BRACE YOURSELF

butterscotch, creme de cacao brown,
lime, kakao bitters

HAZEL

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

CALL ME BY YOUR NAME

kaffelikör, citron, rörsocker,
äggvita, kakao

155:-

After Grill

CRÈME BRÛLÉE

hallonsorbet, crumble

129:-

PINEAPPLE

grillad ananas, mangoglass,
kokoscrumble, dulce de leche

135:-

CHOCOLATE

vit chokladbavaroise, blåbärssorbet,
citrontryffel, rostad vitchoklad

135:-

ICECREAM/SORBET

39:-/kula

CHOCOLATE TRUFFLE

39:-/st