

Pre dinner Cocktails

MARILYN MONROE

vaniljvodka, passionslikör, passionspuré,
citronjuice, sockerlag, äggvita, mousserande

KOLADA

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

WHEN U WISH UPON A BAR

blue velvet gin, lime, honung, salt

160:-

Starters

CHARRED CARPACCIO

kantarellcrème, västerbottenchips,
marconamandlar, parmesan, ruccola

165:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

175:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar,
lagrad ost, focaccia, marconamandlar

180:-

MUSHROOM

svamptartar, löjrom,
dillcrème, hasselnötscrumble

185:-

STEAK TARTARE

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

185:-

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

425:-/person

MIXED WAGYU

japansk ryggbiff A5, flap steak, zabuton

845:-/person

MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

425:- /person

THE GRILL

PLUMA

ibericogris (ca 250g)

299:-

RIB EYE

entrecôte (ca 250g)

335:-

SIRLOIN

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

349:-

LAMBRACKS

(ca 300g)

390:-

T-BONE STEAK

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

535:-

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

315:-

GRILLED BURGER

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

249:-

COD

sotad torsk, blomkålspuré,
svamp, örtslungad färskpotatis,
brynt sojasmör, forellrom

345:-

Vegetarian

RISOTTO

tryffelrisotto, svamp, grillad spetskål,
hasselnötter, parmesan, ruccola

255:-

VEGGIE BURGER

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

249:-

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
- tryffelrisotto
- 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

COFFEE & CIGARETTES

espressolikör, rökig whisky,
citron, rörsocker, salt, kakao bitters

160:-

After Grill

CRÈME BRÛLÉE

hallonsorbet, crumble

129:-

CHOCOLATE

chokladsorbet, pistagebrownie,
chokladcrème, lakritscrumble, hallongelé

135:-

APPLE

äppelkompott, vaniljglass,
kardemummasmulor, kolasås

135:-

ICECREAM/SORBET

39:-/kula

CHOCOLATE TRUFFLE

39:-/st

