

## Pre dinner Cocktails

### MARILYN MONROE

koskenkorva vodka vanilla, kron passion,  
passionspuré, citron, socker, äggvita,  
mousserande

### KOLADA

planteray 3 star, takamaka koko, ananas,  
lime, socker, kokosskum

### MAKE ME BLUSH

pisco, chambord, socker, lime

160:-

## Starters

### CHARRED CARPACCIO

sotat innanlår, ramslökskrème,  
marconamandlar, vesterhavsost, ruccola

165:-

### GRILLED GAMBAS

havsfångade rödräkor med skal,  
salsa, aioli, grillad focaccia

175:-

### COLD CUTS

charkuterier, inläggningar,  
lagrad ost, focaccia, marconamandlar

180:-

### WHITE ASPARAGUS

vit sparris, lörrom, beurre blanc,  
pangrattato, ramslök, krasse

180:-

### 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

295:-

### 9 ST VALFRIA

1 FLASKA PHILIPPONNAT NON DOSÉ

1.495:-

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

535:-

### TUNA

gulfenad tonfisk (ca 200g), salsa

279:-

### GAMBAS

havsfångade rödräkor med skal,  
salsa, aioli, lime

295:-

### WHOLE FISH

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

299:-

### LOBSTER

hel gratinerad 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,  
lökcrème, pepparsås

315:-

### GRILLED BURGER

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

249:-

### CHAR

sotad röding, örtslungad färskpotatis,  
beurre blanc, vit sparris, grön sparris,  
forellrom, ramslök

345:-

## Vegetarian

### RISOTTO

ramslöksrisotto, vit sparris, grön sparris,  
tomat, vesterhavsost, pangrattato, ruccola

255:-

### VEGGIE BURGER

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

249:-

## Side Dishes

- bearnaise
- rödvinsås
- 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
- grillad sparris, pangrattato, parmesan

45:-/st

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

49:-/st

## After dinner Cocktails

### FINGER LICKIN GOOD

limoncello, licor 43, citron,  
socker, grädde

### ARE U NUTS

amaretto, frangelico,  
kaffe, grädde

### COFFEE & CIGARETTES

borghetti, lagavulin 8y,  
citron, rörsocker, salt, kakao bitters

160:-

## After Grill

### CRÈME BRÛLÉE

hallonsorbet, crumble

129:-

### CHOCOLATE

chokladblondie, mjölkchokladglass,  
hallon, rostad vit choklad

135:-

### RHUBARB

kryddkokta rabarber, pannacotta,  
rabarbersorbet, kardemummasmulor

135:-

### ICECREAM/SORBET

39:-/kula

### CHOCOLATE TRUFFLE

39:-/st