

## Starters

### CHARRED CARPACCIO

soltorkad tomatcrème, ruccola, parmesan, pinjenötter

140:-

### GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

155:-

### COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia

145:-

### LOBSTER

1/2 gratinerad hummer, ananas och chilisalsa, aioli, grillad focaccia

195:-

### CHANTARELLES

smörstekta kantareller, crème double, brioche, krasse, löjrom

145:-

## THE GRILL

Till alla köträtter serveras rödvinssås och lökcreme.

Övriga tillbehör enligt önskemål under Side Dishes.

### RIB EYE

entrecote (ca 250g)

265:-

### T-BONE STEAK

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

375:-

### PLUMA

ibericogris (ca 250g)

250:-

### SIRLOIN

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

305:-

### LAMBRACKS

(ca 300g),

260:-

### WHOLE FISH

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

**dagspris**

### GAMBAS

havsfångade rödräkor, salsa, aioli, lime

265:-

### LOBSTER

hummer, ananas och chilisalsa, aioli

385:-

## Pre dinner Cocktails

### ELDERFLOWER

gin, fläderlikör, citronjuice, socker, cava

### MARILYN MONROE

vaniljvodka, passionslikör, vaniljsocker, passionspuré, socker, cava

### GINGER BOURBON

bourbon, citronjuice, persikopuré, mynta, ginger beer

135:-

## CLASSICS

### FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika, pepparsås

265:-

### GRILLED BURGER

högrev 80%, rökt sidfläsk 20%, gruyere, pommes frites, bbq sås

205:-

### VEGETARIAN BURGER

pankopanerad halloumi, portabello, tomat, saltgurka, chiliaioli

210:-

## Chef's Choices

### PICANHA

sötpotatis pommes frites, pimientos de padron, rödvinssås, chimichurri

270:-

### CHAR

Grillad röding, blåmusslor, escabeche, saffran, krossad potatis

285:-

## After dinner Cocktails

### KOL 43

vaniljlikör, espresso, (kall)

### ESPRESSO MARTINI

vodka, kaffelikör, espresso (kall), socker

### GRASSHOPPER

creme de menthe, creme de cacao white, gräde

135:-

## Oysters

### NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

### FRITERADE

aioli, citron

### GRATINERADE

pesto, citron

35:-/st

### 3 ST VALFRIA

1 GLAS MOËT CHAMPAGNE

225:-

### 9 ST VALFRIA

1 FLASKA MOËT CHAMPAGNE

1 195:-

## Sharing is Caring

Minimum 2 personer.

4 valfria side dishes ingår.

### MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

425:-/person

### TENDERLOIN

helgrillad, hängmörad oxfile från vår egen mörningskyl ca 500g

450:-/person

### MIXED MEAT

picanha, lambracks, pluma

400:-/person

## After Grill

### APPLE & YOGHURT

Äppleterriner, havrecrumble, yoghurtglass, bruleeskum

110:-

### VANILLA & ROSE HIP

Vanilj semifreddo, nyponsoppa, mandelkross

120:-

### CHOCOLATE & CHERRIES

Mörk chokladmousse, portvinsinkokta körsbär, apelsin o havtornssorbet

120:-

### CHEESE

vitmöglost, blåmöglost, hårdost

45:-/st

### ICECREAM/SORBET

35:-/kula

### CHOKLADPRALIN

35:-/st

## Side Dishes

- bearnaise
- rödvinssås
- pepparsås
- bbq sås
- aioli
- chiliaioli
- tryffelcreme
- chimichurri
- pommes frites
- örtslungad potatis
- pamesanbakade potatisskivor
- tomat och mozzarellasallad
- grillad broccoli med rostad mandel
- grillad majscolv med vitlökssmör
- grönsallad med rädisor och gurka
- pestobakad svartrot
- vitlök- och rosmarinkonfiterad kålrot

25:-/st

30:-/st

35:-/st

