

## Starters

### CHARRED CARPACCIO

oxcarpaccio, karl johanssvampcrème, ruccola, rostade pumpafrön

145:-

### COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia

150:-

### BLEAK ROE PIZZA

kolgrillad pizza, löjrom, rökt crème fraiche, picklad lök, västerbottenost

155:-

### GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

160:-

### LOBSTER

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

195:-

## THE GRILL

Till alla köttträtter serveras rödvinssås och lökcreme. Övriga tillbehör enligt önskemål under Side Dishes.

### RIB EYE

entrecote (ca 250g)

270:-

### T-BONE STEAK

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

395:-

### PLUMA

ibericogris (ca 250g)

255:-

### SIRLOIN

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

310:-

### LAMBRACKS

(ca 300g),

265:-

### WHOLE FISH

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

**dagspris**

### GAMBAS

havsfångade rödräkor, salsa, aioli, lime

270:-

### LOBSTER

hummer, ananas och chilisalsa, aioli

390:-

## 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

270:-

### GRILLED BURGER

högrevsburgare, bbq glaze, prästost, pommes frites, chipotlemajonnäs

215:-

## Chef's Choices

### PICANHA

sötpotatis pommes frites, pimientos de padrón, rödvinssås, chimichurri

280:-

### COD LOIN

halstrad torskrygg, grillad grönsaksragu, örtslungad potatis, citron beurre blanc

305:-

## Vegetarian

### WHEATBERRY

stekt matvete, grillade grönsaker, örtolja, mojo rojo, grönkålschips

220:-

### VEGGIE BURGER

pankopianerad halloumi, portabello, tomat, saltgurka, chiliaioli, pommes frites

210:-

## After dinner Cocktails

### KOL 43

vaniljlikör, espresso, (kall)

### ESPRESSO MARTINI

vodka, kaffelikör, espresso (kall), socker

### GRASSHOPPER

creme de menthe, creme de cacao white, grädde

135:-

## Oysters

### NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

### FRITERADE

aioli, citron

### GRATINERADE

pesto, citron

35:-/st

### 3 ST VALFRIA

1 GLAS MOÛT CHAMPAGNE

225:-

### 9 ST VALFRIA

1 FLASKA MOÛT CHAMPAGNE

1 195:-

## Sharing is Caring

Minimum 2 personer.  
4 valfria side dishes ingår.

### MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

425:-/person

### MIXED MEAT

picanha, lambracks, pluma

400:-/person

### SURF'N TURF

helgrillad hängmörad oxfile från vår egen mörningskyl, grillad hummer

450:-/person

## After Grill

### CAMELL & CLOUDBERRY

caramelobavaroise, hjortronyoghurtsorbet, mandelcrumble, hjortron

125:-

### MANGO & PASSIONFRUIT

passionsfruktsmousse med mangoglass, passionfruktssås och yoghurtstum

125:-

### CREME BRULÉE

havrecrumble, hallonsorbet

115:-

### CHEESE

vitmöglost, blåmöglost, hårdost

45:-/st

### ICECREAM/SORBET

35:-/kula

### CHOKLADPRALIN

20:-/st

50:-/3 st

## Side Dishes

- bearnaise
- rödvinssås
- pepparsås
- bbq sås
- aioli
- chiliaioli
- tryffelcreme
- chimichurri
- pommes frites
- örtslungad potatis
- pamesanbakade potatisskivor
- tomat och mozzarellasallad
- stuvad grönkål
- coleslaw
- caesarsallad
- grillad endive med citronyoghurt
- edamamebönor med chili

25:-/st

30:-/st

35:-/st

