

Starters

CHARRED CARPACCIO

basilikacréme, pecorino, rucicola, mandel

145:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia

150:-

VENISON

hängmörat hjortinnanlår, getost, löjrom, björnbär

170:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

160:-

LOBSTER

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

dagspris

THE GRILL

Till alla köttretter 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)

265:-

SIRLOIN

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

310:-

LAMBRACKS

(ca 300gr)

270:-

WHOLE FISH

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

dagspris

GAMBAS

havs fångade rödräkor, salsa, aioli, lime

270:-

LOBSTER

hummer, ananas och chilisalsa, aioli

dagspris

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 250g), salsa

265:-

Pre dinner Cocktails

ELDERFLOWER

gin, fläderlikör, citronjuice, socker, cava

MARILYN MONROE

vaniljvodka, passionslikör, vaniljsocker, passionspuré, socker, cava

SCARFACE

bourbon, aperol, limejuice, socker, orange bitter

135:-

CLASSICS

FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika, pepparsås

270:-

GRILLED BURGER

skånsk högrevs- och chorizoburgare, bbq-glaze, chipotlemajonnäs, cheddarost, pommes frites

215:-

Chef's Choices

PICANHA

sötpotatis pommes frites, pimientos de padron, rödvinssås, chimichurri

280:-

MONKFISH

marulk, marulkskinder, grön ärtpuré, parmaskinka, rödvinsslaze, getostpolenta

320:-

Vegetarian

MUSHROOM RISOTTO

höstens svamp, parmesanflarn, friterad persilja

225:-

VEGGIE BURGER

pankopanerad halloumi, portabello, tomat, saltgurka, chili aioli, 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

picana, pluma, lambracks

400:-/person

SURF'N TURF

helgrillad hängmörad oxfile från vår egen mörningskyl, grillad hummer

495:-/person

After Grill

APPLESTRUDEL

äpple, smördeg, kanel, vaniljglass

125:-

CHOCOLATECAKE

lakrits, björnbär, mörk choklad

125:-

CREME BRULÉE

havrecrumble, hallonsorbet

115:-

CHEESE

vitmögelost, blåmögelost, hårdost

45:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/ kula

CHOKLADPRALIN

20:-/st

50:-/3 st

Side Dishes

- bearnaise
- rödvinssås
- pepparsås
- bbq sås
- aioli
- chili aioli
- tryffelcreme
- chimichurri
- chipotlemajonnäs
- pommes frites
- örtslungad potatis
- pamesanbakade potatisskivor
- tomat och mozzarellasallad
- grillad grön sparris med pesto
- melon- och fetaostsallad
- confiterad persiljrot
- smörsvängda rödbetor
- tryffelstekt svamp
- sötpotatis pommes frites
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- pimientos de padron
- potatispuré med vårlök och parmesan
- grillad focaccia med aioli
- tryffelrisotto
- grillade grönsaker

25:-/st

30:-/st

35:-/st

