

Starters

CHARRED CARPACCIO

tryffelcreme, parmesan, marconamandlar, ruccola

145:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia

150:-

STEAK TARTARE

råbiff på hängmörad ryggbiff, kimchi-majonnäs, schalottenlök, sesamfrön

170:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

160:-

GRILLED FLATBREAD

grillat bröd, löjrom, creme fraiche, västerbottenost

170:-

LOBSTER

1/2 gratinerad hummer, salsa, aioli, grillad focaccia

dagspris

THE GRILL

Till alla köttretter serveras rödvinsås och lökcreme. Övriga tillbehör enligt önskemål under Side Dishes.

RIB EYE

entrecote (ca 250g)

270:-

T-BONE STEAK

ryggbiff och oxfile 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

havsfångade rödräkor, salsa, aioli, lime

270:-

LOBSTER

hummer, salsa, aioli

dagspris

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 250g), salsa

265:-

Pre dinner Cocktails

ELDERFLOWER

gin, fläderlikör, citronjuice, socker, cava

MARILYN MONROE

vaniljevodka, passionslikör, vaniljsocker, passionspuré, socker, cava

SCARFACE

bourbon, aperol, limejuice, socker, orange bitter

135:-

CLASSICS

FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika, lökcreme, pepparsås

270:-

GRILLED BURGER

högrev 90% rökt sidfläsk 10%, cheddarost, baconaioli, pommes frites, bbq sås

215:-

Chef's Choices

PICANHA

pommes frites, pimientos de padron, rödvinsås, chimichurri

280:-

COD

grillad torskrygg, blomkålspure, croquette, blåmusselvelouté, forellrom

290:-

Vegetarian

TORTELLINI

tortellini, svamp, spetskål, spenat, tomat, parmesan

225:-

VEGGIE BURGER

grillad halloumi, tomat, saltgurka, aioli, pommes frites

210:-

After dinner Cocktails

KOL 43

vaniljlikör, espresso, (kall)

BRANDY ALEXANDER

creme de cacao brown, brandy, grädde, mjölk

GRASSHOPPER

creme de menthe, creme de cacao white, grädde

BANANA SHAKE

rom, bananlikör, creme de cacao white, jordgubbspuré, grädde, mjölk

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.

Till alla köttretter serveras lökcreme.

Övriga tillbehör väljs till under Side Dishes

MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

380:-/person

MIXED MEAT

picanha, pluma, lambracks

350:-/person

SURF'N TURF

helgrillad hängmörad oxfile från vår egen mörningskyl, grillad hummer

495:-/person

After Grill

CREME BRULÉE

hallonsorbet, crumble

115:-

CHOCOLATE

chokladtryffelkaka, vaniljglass, kola, chokladcrumble

125:-

FROZEN CHEESECAKE

cheesecake, limesockrade björnbär

110:-

CHEESE

vitmöglost, blåmöglost, hårdost

45:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/kula

CHOKLADPRALIN

20:-/st

50:-/3 st

Side Dishes

- bearnaise
- rödvinsås
- pepparsås
- bbq sås
- aioli
- tryffelcreme
- chimichurri
- baconaioli
- ört och vitlökssmör
- pommes frites
- örtslungad potatis
- krispig kronärtskocka med tryffel och parmesan
- svamp med parmesan
- krämig majs
- tomat och mozzarellasallad
- pimientos de padrons
- tryffel och parmesan croquettes
- sötpotatis pommes
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia med aioli
- grillade grönsaker
- tryffelrisotto

30:-/st

35:-/st

40:-/st

