

Starters

CHARRED CARPACCIO

sotad vårlökscreme, manchego, marconamandlar, ruccola

145:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

160:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia, marconamandlar

150:-

STEAKTARTARE

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

175:-

WHITE ASPARAGUS

smörstekt vit sparris, löjrom, beurre blanc, rostade pinjenötter

175:-

LOBSTER

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

dagspris

THE GRILL

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

LAMBRACKS

(ca 300gr)

285:-

RIB EYE

entrecote (ca 250g)

270:-

T-BONE STEAK

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

445:-

PLUMA

ibericogris (ca 250g)

265:-

SIRLOIN

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

310:-

WHOLE FISH

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

dagspris

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 250g), salsa

265:-

GAMBAS

havsfångade rödräkor, salsa, aioli, lime

290:-

LOBSTER

hummer, salsa, aioli

dagspris

Pre dinner Cocktails

QUEEN ELIZABETH

torr vermouth, benedictine, limejuice

MARILYN MONROE

vaniljevodka, passionslikör, vaniljsocker, passionspuré, socker, cava

HENDRICKS THYME

hendricks gin, timjan, gurka, thomas henry elderflower tonic

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

potatisgratäng, grillad spetspaprika, lökcreme, pepparsås

280:-

CHAR

grillad rödingfile, vit sparris, forellrom, beurre blanc, färskpotatis

290:-

Vegetarian

TORTELLINI

ramslökspesto, vit sparris, tomat, spenat, 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

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

390:-/person

MIXED MEAT

picanha, pluma, lambracks

360:-/person

SURF'N TURF

helgrillad hängmörad oxfile från vår egen mörningskyl, grillad hummer

495:-/person

After Grill

CREME BRULÉE

hallonsorbet, crumble

120:-

CHOCOLATE

chokladpavé, passionsfruktssorbet, vitchokladcrumble

130:-

KEY LIME PIE

italiensk maräng, nötlarn

115:-

CHEESE

vitmöglost, blåmöglost, hårdost

45:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/kula

CHOKLADPRALIN

35:-/st

Side Dishes

- bearnaise
- chilibearnaise
- rödvinssås
- pepparsås
- bbq sås
- aioli
- tryffelcreme
- chimichurri
- baconaioli
- ört och vitlökssmör
- pommes frites
- örtslungad potatis
- krispig kronärtskocka med tryffel och parmesan
- pimientos de padrons
- grillad grön sparris, parmesan, pinjenötter
- vårsallad
- tryffel och parmesan croquettes
- sötpotatis pommes
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia med aioli
- grillade grönsaker
- ramslöksrisotto

30:-/st

35:-/st

40:-/st

