

Pre dinner Cocktails

THE NAKED TRUTH

naked whiskey, mynta, grape, citron, socker

MARILYN MONROE

vaniljvodka, passionslikör, vaniljsocker, passionspuré, socker, äggvita, mousserande

KOSKEN MULE

lime, vodka, ginger beer, angostura bitter

135:-

Starters

CHARRED CARPACCIO

svampcrème, vesterhavssost, marconamandlar, ruccola

145:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

160:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia, marconamandlar

150:-

STEAK TARTARE

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

175:-

MUSHROOM TOAST

smörstekt svamp, löjrom, rökt färskost

160:-

LOBSTER

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

dagspris

Oysters

NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

FRITERADE

aioli, citron

GRATINERADE

pesto, citron

35:-/st

3 ST VALFRIA

1 GLAS VEUVE CLICQUOT

225:-

9 ST VALFRIA

1 FLASKA VEUVE CLICQUOT

1 195:-

Sharing is Caring

Minimum 2 personer.

Till alla köträtter 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

THE GRILL

Till alla köträtter serveras rödvinsås 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

CLASSICS

FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika, lökcreme, pepparsås

270:-

GRILLED BURGER

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

215:-

Chef's Choices

PICANHA

potatisgratäng, pommes frites, pimientos de padron, rödvinsås, chimichurri

280:-

COD

sotad torskrygg, svamp, rotselleri, potatis, forellrom, blåmusselvelouté

290:-

Vegetarian

RISOTTO

svamp, krispig kronärtskocka, sojabönor, ruccola, parmesan

225:-

VEGGIE BURGER

grillad halloumi, tomat, saltgurka, aioli, pommes frites

210:-

Side Dishes

- bearnaise
- chilibearnaise
- rödvinsås
- pepparsås
- bbq sås
- aioli
- tryffelcreme
- chimichurri
- baconaioli
- ört- & vitlökssmör

30:-/st

- pommes frites
- örtslungad potatis
- krispig kronärtskocka med tryffel och parmesan
- pimientos de padron
- smörstekt svamp
- tomatsallad

35:-/st

- tryffel- & parmesanacroquetter
- sötpotatis pommes
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia med aioli
- grillad pak choi, sesamglace
- tryffelrisotto
- grillad majscolv, rökt färskost, parmesan

40:-/st

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:-

After Grill

CREME BRULÉE

hallonsorbet, crumble

120:-

CHOCOLATE

chokladkolapaj, dulce de leche glass, limesockrade björnbär, crumble

130:-

CLODBERRY

hjordronmylta, vaniljglass, gorån

115:-

CHEESE

vitmöglost, blåmöglost, hårdost

45:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/kula

CHOKLADPRALIN

35:-/st