

Take Away

Vi erbjuder även delar av vår meny för avhämtning eller hemleverans. KLICKA HÄR för att se vår take away-menü

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

tryffelcrème, parmesan, marconamandlar, ruccola

150:-

GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

170:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia, marconamandlar

160:-

STEAKTARTARE

råbiff på hängmörad ryggbiff, misomajonnäs, kimchigurka, sojarostade cashewnötter

180:-

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.

MIXED MEAT

hängmörad club steak från vår egen mörningskyl, pluma, lambracks

375:-/person

THE GRILL

LAMBRACKS

(ca 300gr)

295:-

RIB EYE

entrecote (ca 250g)

275:-

T-BONE STEAK

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

455:-

PLUMA

ibericogris (ca 250g)

270:-

SIRLOIN

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

315:-

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 250g), salsa

270:-

GAMBAS

havsfångade rödrakor, salsa, aioli, lime

290:-

PREMIUM SELECTION

JAPANESE WAGYU

ryggbiff A5 (ca 100g)

645:-

AMERICAN WAGYU

flap steak från snake river farm (ca 200g)

545:-

SWEDISH RIB EYE

hängmörad entrecôte från svensk mjölkko (ca 250g)

495:-

Chef's Choices

FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika, lökcreme, pepparsås

280:-

GRILLED BURGER

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

220:-

PIKE PERCH

sotad gös, sparris, örtslungad potatis, beurre blanc, forellrom

295:-

Vegetarian

ASPARAGUS RISOTTO

sparrisrisotto, parmesan, rostade mandlar, ruccola

230:-

VEGGIE BURGER

grillad halloumi, tomat, saltgurka, aioli, pommes frites

220:-

Side Dishes

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

30:-/st

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

35:-/st

- tryffel- & parmesanacroquetter
- sötpotatis pommes
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia med aioli
- tryffelrisotto
- grillade grönsaker

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

hasselnötsbrownie, björnbärssorbet, maräng

130:-

VANILLA DREAM

vaniljyoghurtglass, kolasås, drömmar, hallon

115:-

CHEESE

vitmöglost, blåmöglost, hårdost

45:-/st

ICECREAM/SORBET

35:-/ kula

CHOKLADPRALIN

35:-/st