

# 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

svampcrème, gruyère, marconamandlar, rucola

150:-

### GRILLED GAMBAS

salsa, aioli, grillad focaccia

170:-

### COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost, focaccia, marconamandlar

160:-

### STEAK TARTARE

råbiff på hängmörad ryggbiff, kimchi-majonnäs, gurka, sojarostade cashewnötter

180:-

### MUSHROOM TOAST

smörstekt svamp, löjrom, örtfärskost,

180:-

### LOBSTER

½ gratinerad hummer, salsa, aioli, grillad focaccia

dagspris

## Oysters

### NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

### FRITERADE

aioli, citron

### GRATINERADE

chimichurri, gruyère

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

### MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

395:-/person

## THE GRILL

### LAMBRACKS

(ca 300gr)

295:-

### RIB EYE

entrecote (ca 250g)

275:-

### T-BONE STEAK

ryggbiff och oxfilé 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

280:-

### GAMBAS

havsfångade rödräkor, salsa, aioli, lime

290:-

### WHOLE FISH

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

295:-

### LOBSTER

hummer, salsa, aioli

dagspris

## 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

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

220:-

### HALIBUT

sotad hälleflundra, betor, svamp, saffran, blåmusselvelouté, örtslungad färskpotatis, forellrom

295:-

## Vegetarian

### TORTELLINI

svamp, örtgrädde, spenat, tomat, parmesan, rucola

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
- smörstekt svamp

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:-

### COOKIE PAN

varm chocolate chip paj, vaniljglass

130:-

### PINEAPPLE

grillad ananas, kokos- & vitchokladmousse, ananassorbet, kolasås

135:-

### CHEESE

vitmöglost, blåmöglost, hårdost

45:-/st

### ICECREAM/SORBET

35:-/kula

### CHOKLADPRALIN

35:-/st