

SNACKS APPETIZERS

PATA NEGRA 50G	120:-
Tunna skivor av den spanska ekollonätande svarta grisen, lagrad i 24-28 månader <i>Thin slices from the Spanish acorn-eating black pig, aged for 24-28 months</i>	
PIMIENTOS DE PADRÓN Spanska paprikor med en nypa flingsalt	65:-
<i>Green Spanish peppers with a pinch of sea salt</i>	
ROSTADE MARCONAMANDLAR *** <i>Roasted Marcona almonds</i>	50:-
MARINERADE KALAMATAOLIVER <i>Marinated Kalamata olives</i>	45:-
VITLÖKSBRÖD */** <i>Garlic bread</i>	55:-
ROTFRUKTSCHIPS <i>Rootables chips</i>	45:-

FÖRRÄTTER STARTERS

ISBRYTARTOAST **	145:-
Räkor, kräftor, laxrom & majonnäs på citronrostat bröd <i>Shrimp, crayfish, salmon roe & mayonnaise on toasted lemon bread</i>	
MOULES MARINIÈRES	125:-
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde <i>Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic & cream</i>	
BURRATA MOZZARELLA*	145:-
Vildtomater, silverlök & basilikaolja <i>Tomatoes, silver onion & basil oil</i>	
GAMBAS AL PIL PIL	150:-
Heta vildfångade argentinska rödräkor med chili & vitlök <i>Argentine Red shrimps with garlic & chili</i>	
AGRILLS CHARKBRÄDA *	155:-
<i>Chef's selection of cold cuts</i>	

* Laktos/Lactose

** Gluten

*** Nötter/Nuts

Frågor? Prata gärna med serveringspersonalen!
Questions? Talk to your waitress or waiter!

KÖTTLISTA MEATS

Från träkolsgrillen. Allt kött serveras med grillad majscolv, en valfri sås & ett tillbehör.
From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by grilled corn on the cob & your choice of sauce & side dish.

PRIME CUT **FRÅGA OSS**

Kökschefens utvalda detaljer. Från vår separata köttlista.

The Chef's selected cuts. Ask our waiters about today's special.

OXFILÉ PREMIUM 200G **390:-**

Svenskt premiumkött. Den möraste köttedetaljen, från gårdar i Mellansverige.

Beef Tenderloin is the most tender cut. From local farms in Central Sweden.

ENTRECÔTE PREMIUM 250G **385:-**

Svensk premium-entrecôte från olika gårdar i Syd- & Mellansverige.

Mör & smakrik detalj tack vare sin rika marmorering.

Rib Eye. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling. From farms in Sweden.

STRIPLOIN GRAIN FED 250G **375:-**

Ryggbiff med kappa av Hereford, Angus och Santa Gertrudis, Australien.

Välmarorerat & smakrikt kött. Kommer med fettkappa som ger köttet extra smak.

Striploin, Australia. Well-marbled & flavorful cut.

PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA 200G **355:-**

Saftig, mör & väldigt smakrik fjäderformad detalj med mycket marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisens framdel. Rekommenderas medium well.

Juicy, tender & very flavorful feather shaped cut with a lot of marbling from the Spanish acorn-eating black pig. Recommended Medium well.

LAMMROSTBIFF 200G **295:-**

Mör och god detalj. Rekommenderas medium. Nya Zeeland.

Lamb Top Blade. Tender and delicious cut. Recommended Medium. New Zealand.

KYCKLING STEAK 220G **215:-**

Svensk klubbfilé med skinn. Mör, saftig & smakrik urbenad kycklingklubba.

Boneless Chicken leg. Farm labeled, Sweden.

Juicy, tender & tasteful. The skin gives the fillet a wonderfully crispy texture.

A GRILL MIX Gäller för minst två personer.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, kyckling steak & chorizo serveras på en bordsgrill med rödvinssås, sauce béarnaise, gochjuang-aioli, salsa verde & ditt val av tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on a table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, gochjuang-aioli, salsa verde & your choice of side dish. Served for a minimum of 2 people.

..... **425:-/PERS**

A GRILL DINNER Kökets trerättersmeny. Gäller för minst två personer.

Trerättersmeny där ni delar maten med varandra. Charkbräda, A Grill Mix & Dessertplankan.

Chef's three-course menu, for sharing. Cold cuts. A Grill Mix. Dessert mix plate . . 655:-/PERS Served for a minimum of 2 people.

VINPAKET MED TRE UTVALDA VINER Wine package **350:-/PERS**

SÅSER SAUCES

KLASSISK RÖDVINSSÅS *Red wine sauce*

MURKELSÅS *Morel sauce*

VITLÖKSSMÖR* *Garlic butter*

SAUCE BÉARNAISE*

SALSA VERDE

GOCHUJANG-AIOLI

EXTRA SÅS 30:-

TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES *Fries*

ROSTAD POTATIS *Roasted potatoes in oil, smoked pepper, chili & garlic*

SIDE CEASAR**/*** Romansallad, parmesan, baconkrisp, krutonger & caesardressing
Romaine, Parmesan cheese, bacon crisp, croutons & dressing

EXTRA TILLBEHÖR. 45:-

EXTRA TILLBEHÖR EXTRA SIDES

GRILLADE PRIMÖRER* med brynt smör, vitlök, rosmarin & timjan 65:-
Grilled vegetables in browned butter, garlic, rosemary & thyme

POTATISKROKETTER MED GRUYÈRE**/*** *Potato croquettes with Gruyère cheese.* 65:-

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries* 65:-

GRILLAT GÅRDSBACON *Grilled bacon.* 65:-

GRILLAD HALLOUMI *Grilled halloumi-cheese.* 65:-

GRILLADE CHORIZOS *Grilled chorizos* 50:-

GRILLAD MAJSKOLV* *Grilled corn on the cob* 20:-

STEKGRADER COOKING TEMPERATURE

BLEU: Ljummen med rå kärna. Barely warm, raw to the core.

RARE: Ljummen med halvrå kärna. Tepid, semi-raw to the core - 40°

MEDIUM RARE: Halvtillagad med röd kärna. Half-cooked to the core - 45°

MEDIUM: Tillagad med rosa kärna. Medium-cooked to the core - 55°

MEDIUM WELL: Tillagad med liten rosa kärna. Cooked to the core, only pink in the middle-65°

WELL DONE: Tillagad med grå genomstekt kärna. Cooked to the core, grey from the surface to the core - 75+°

OBSERVERA! Kött som grillas well done tappar ofta sin karaktär & kan upplevas segt & torrt.

PLEASE NOTE! Meat that is cooked well done often loses its character & may be perceived as tough & dry.

* Laktos/Lactose

** Gluten

*** Nötter/Nuts

Frågor? Prata gärna med serveringspersonalen!
Questions? Talk to your waitress or waiter!

HUVUDRÄTTER *MAINS*

- AGRILLS BURGARE*/**** På svensk högrev & bringa. **210:-**
Svartpepparmajodipp, cheddarost, bacon, picklad rödlök, majskolv & pommes frites.
Swedish Chuck roll & Brisket, black pepper mayonnaise dip, cheddar cheese, bacon, pickled red onions, corn on the cob & fries.
- GRILLAD TONFISK** **295:-**
Mango- & ingefärssalsa, sparrisbroccoli, gari, sesamkimchi, picklad vattenmelonrättika, wasabimajo, yuzucreme & togarashipudrat friterat rispapper.
OBS! Tonfisken grillas lätt och serveras röd.
Tuna Steak, mango- & ginger salsa, broccolini, gari, sesame kimchi, pickled water melon radish, wasabi mayo, yuzu creme & fried rice paper.
- MOULES FRITES*** **225:-**
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde & pommes frites.
Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic, cream & Fries.
- FISK- & SKALDJURSGRYTA**** **245:-**
Tomat, saffran, vitlök, citronkrutonger & citronaioli.
Fish- & Seafood stew with tomato, saffron, garlic, lemon croutons & lemon aioli.
- RÄKSMÖRGÅS**** **225:-**
150 g handskalade räkor, rostat levainbröd, tomat, picklad rödlök, ägg & citronaioli.
Shrimp sandwich. 150 g peeled shrimps, tomato, pickled red onions, egg & lemon aioli.
- HALLOUMIBURGARE**** **190:-**
Svartpepparmajodipp, picklad rödlök, majskolv & pommes frites.
Black pepper mayonnaise dip, pickled red onions, corn cob & fries.
- BEYOND BURGER (VEGO)**** **195:-**
Växtbaserad burgare gjord främst på ärtprotein. Serveras med garbanzo-aioli, picklad rödlök, majskolv och pommes frites.
Vegan burger. Served with garbanzo aioli, pickled red onions, corn cob & fries.

BARNMENY *KIDS MENU*

Serveras med majskolv, pommes & bearnaisesås. *Served with Fries, béarnaise & corn on the cob.*

- HAMBURGERTALLRIK** - Svenskt nötkött. *Hamburger* **105:-**
- GRILLAD RYGGBIFF** - Vålmarmorerat och smakrikt kött. *Grilled Striploin*. **125:-**
- KYCKLING STEAK KLUBBFILÉ** - Från svenska gårdar. *Boneless Chicken leg*. **85:-**
- HALLOUMIBURGERTALLRIK** *Halloumiburger* **90:-**

* Laktos/Lactose

** Gluten

***Nötter/Nuts

Frågor? Prata gärna med serveringspersonalen!
Questions? Talk to your waitress or waiter!

OSTAR *SELECTION OF CHEESES*

Serveras med marmelad, frukt & knäckebröd. Våra svenska ostar kommer från Jürss mejeri i Sörmland. Där tillverkas hantverksmässiga exklusiva ostar på ekologisk mjölk
Served with marmalade, fruit & crispbread. Our Swedish cheeses comes from Jürss dairy in Sörmland region. It produces exclusive artisanal cheeses from organic milk.

OSTBRICKA Sörmlands ädel, Tomme, Änglunda, marmelad, frukt och knäcke . . . **150:-**
Cheese Platter. Three types of cheeses, served with marmalade, fruit & crispbread.

SÖRMLANDS ÄDEL Blåmögelost **60:-**
Blue cheese

TOMME Vitmögelost **60:-**
White mould cheese

ÄNGLUNDA Kittost **60:-**
Washed-rind cheese

PECORINO SICILIANO PISTAGE Lagrad italiensk fårost med pistagenötter **50:-**
Aged Italian sheep's milk cheese with pistachio almonds

DESSERTER *DESSERTS*

AGRILLS DESSERTPLANKA*//*** gäller för minst 2 personer145:-/PERS**
Ett urval av olika sötsaker att dela på
Dessert mix, for sharing. Served for a minimum of 2 people

BANAN, CHOKLAD & KOLA** **110:-**
Karamellbanan, chokladmuffins, salt kolaglass, bananpannacotta, mjölkchokladcreme, popcorn & maräng
Banana caramel, chocolate muffin, salted caramel ice cream, banana panna cotta, popcorn, milk chocolate cream & meringue

HJORTRON & MANDEL. **105:-**
Mazarinkaka, hjortronmylta, rostad mandelglass, vispad vaniljpannacotta, chokladjord & marconamandel
Almond cake, cloudberry, almond ice cream, whipped vanilla panna cotta, chocolate crumble & Marcona almond

CRÈME BRULÉE* med en kula sorbet **95:-**
Classic Crème Brulée with a scoop of sorbet

KAFFEGODIS tre utvalda sorter av sötsaker. **75:-**
Three selected varieties of sweets

EN KULA GLASS ELLER SORBET **40:-**
A scoop of ice cream or sorbet

TOPPINGS chokladsås, kolasås, salt lakritsströssel, hasselnötskrokant **10:-**
Chocolate sauce, caramel sauce, salty licorice, hazelnut croquante

KVÄLLSFÖSARE **125:-**
Bartenders val av 2 cl whisky eller rom med ditt val av kaffegodis & en valfri kopp kaffe
Bartenders choice of 2 cl Whisky or Rum, and your choice of sweet & coffee