

SNACKS APPETIZERS

- POPCORN** med brynt smör & tryffelsalt. **40:-**
Popcorn with browned butter & truffle salt
- POTATISCHIPS** med örtsmetana. **40:-**
Potato chips with herb smetana
- PIMIENTOS DE PADRÓN** Spanska paprikor med en nypa flingsalt **65:-**
Green Spanish peppers with a pinch of sea salt
- ROSTADE MARCONAMANDLAR***** *Roasted Marcona almonds* **50:-**
- RÖKTA MANDLAR***** *Smoked almonds* **50:-**
- GREKISKA HALKIDIKI-OLIVER** *Greek Halkidiki olives* **45:-**
- VITLÖKSBRÖD** med cheddaraioli*/** *Garlic bread with cheddar aioli.* **65:-**
- GETOSTKROKETTER** med riven parmigiano reggiano*/** **70:-**
Goat cheese croquettes with grated parmigiano reggiano

FÖRRÄTTER STARTERS

- OSTRON FINE DE CLAIRE, NORMANDIE.** **3st 90:-/6st 160:-**
Schalottenlöksvinägrett & citron. Serveras torsdag-lördag - Begränsat antal!
OBS! Ostron är ett s.k högrisklivsmedel som kan orsaka obehagliga eller allergiska reaktioner (inte sällan i kombination med alkohol).
Oysters with shallot flavoured vinaigrette & lemon - limited amount!
- ISBRYTARTOAST**** **155:-**
Handskalade räkor, kräftor, äpple, sriracha & majonnäs på rostat bröd.
Hand peeled shrimps, crayfish, apples, sriracha & mayonnaise on toasted bread.
- LÖJROM 30G****. **165:-**
Gyoza-tacos, örtsmetana, syrad schalottenlök & brynt smörpulver.
Gyoza tacos with vendace roe, herb smetana, pickled scallion & browned butter powder.
- MOULES MARINIÈRES.** **135:-**
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde.
Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic & cream.
- RÅBIFF PÅ SVENSK OXFILÉ 80G.** **165:-**
Ramslöksmajo, picklade gulbeter, rädisor, friterad Amandinepotatis & smörgåskrasse.
Tartare on swedish fillet of beef, ramson mayo, yellow beets, radish & deep fried potatoes.
- GRILLAD GRÖN SPARRIS*****. **135:-**
Örtsmetana, semitorkade tomater, syrad schalottenlök, Marconamandel & prästost.
Grilled Asparagus, herb smetana, semi dried tomatoes, pickled scallion, Marcona almond & swedish cheese.
- AGRILLS CHARKBRÄDA**** **160:-**
med oliver, picklade grönsaker, paprikakräm & grillat bröd.
Chef's selection of cold cuts.

* 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 rostade morötter, karamelliserad lök, grillad majscolv, en valfri sås & ett tillbehör.

From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by roasted carrots, caramelized onions, 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 & 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 & 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, ramslöksmajo, pebre & ditt val av tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on a table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, ramson mayo, pebre & 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*

SAUCE BÉARNAISE*

ROSTAD SVARTPEPPARSÅS MED COGNAC *Roasted black pepper sauce with cognac*

VISPAT BRYNT SMÖR* *Whipped brown butter*

PEBRE *Sydamerikansk tomat- & persiljesalsa*

RAMSLÖKSMAJO *Ramson mayo*

EXTRA SÅS 30:-

TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES *Fries*

KRISPIG AMANDINEPOTATIS med chili & parmesan. *Crispy potatoes, chili & parmesan*

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

EXTRA TILLBEHÖR *Extra side* 45:-

SIDE ORDERS

POMMES FRITES med smält gruyèreost, tryffelsalt & smörgåskrasse 70:-
Fries with melted gruyère cheese, truffle salt & garden cress

GETOSTKROKETTER med riven parmigiano reggiano*/** 70:-
Goat cheese croquettes with grated parmigiano reggiano

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries* 70:-

BYT UT DITT TILLBEHÖR MOT ETT AV OVANSTÅENDE SIDE ORDERS . . . 25:-
Replace your side with a side order?

GRILLAT BACON *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 **225:-**
Tomat- & chilimajo, karamelliserad lök, bacon, gruyèreost, syrad gurka, majscolv, pommes frites & cheddaraioli.
Burger. Swedish Chuck roll & Brisket, tomato- & chili mayonnaise, gruyère cheese, caramelized onions, bacon, pickled cucumber, corn on the cob, fries & cheddar aioli.
- RÅBIFF PÅ SVENSK OXFILÉ 150 G** med pommes frites. **275:-**
Ramlöksmajo, picklade gulbeter, rädisor, friterad Amandinepotatis & smörgåskrasse.
Tartare. Swedish fillet of beef, ramson mayo, yellow beets, radish & deep fried potatoes.
- GRILLAD TONFISK****. **295:-**
Steamed Buns, ananassalsa, jalapenomajonnäs, syrad gurka, rostad lök & sesamfrön.
OBS! Tonfisken grillas lätt och serveras röd.
Steamed Buns with grilled Tuna, pineapple salsa, jalapeno mayo, pickled cucumber, roasted onions & sesame.
- SKREITORSK*** **345:-**
Jordärtskockskrä, skummad grädde, brynt smör, picklade steklökar, rostad broccoli, chorizosmul, friterad ostronskivling & dillpotatis.
Cod with artichoke cream, cream sauce, browned butter, pickled onions, roasted broccoli, chorizo crumbs, deep fried oyster mushrooms & dill potatoes.
- FISK- & SKALDJURSGRYTA**. **245:-**
Tomat, grädde, vitlök, cognac, friterad palsternacka, salladslök & Amandinepotatis.
Fish- & Seafood stew, tomato, cream, garlic, cognac, fried parsnip, spring onion & potatoes.
- MOULES FRITES** **235:-**
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde & pommes frites.
Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic, cream & Fries.
- BLOMKÅL***** **225:-**
Friterad blomkål, blomkålskräm, dijonnaise, picklad steklök, Marconamandel, kallpressad rapsolja & hyvlat parmigiano reggiano.
Deep-fried cauliflower, cauliflower cream, dijonnaise, pickled onions, Marcona almond, vinaigrette & grated parmigiano reggiano.
- HALLOUMIBURGARE*/****. **195:-**
Tomat- & chilimajo, karamelliserad lök, syrad gurka, majscolv, pommes & cheddaraioli.
Tomato- & chili mayonnaise, caramelized onions, pickled cucumber, corn cob, fries & cheddar aioli.

BARNMENY KIDS MENU

- Serveras med pommes, majscolv* & bearnaisesås*. *Served with Fries, béarnaise* & corn on the cob*.*
- HAMBURGERTALLRIK** - Svenskt nötkött. *Hamburger* **105:-**
- GRILLAD RYGGBIFF** - Vålmarorerat & smakrikt kött. *Grilled Striploin* **125:-**
- KYCKLING STEAK KLUBBFILÉ** - Från svenska gårdar. *Boneless Chicken leg* **85:-**
- HALLOUMIBURGERTALLRIK*** - *Halloumburger* **90:-**

* Lakto/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 & 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*

- 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 kaffegodis & en valfri kopp kaffe.
Bartenders choice of 2 cl Whisky or Rum, sweets & coffee.