

SNACKS *APPETIZERS*

POPCORN med tryffelolja	40:-
<i>Popcorn with truffle oil</i>	
POTATISCHIPS med chili & riven parmigiano reggiano	45:-
<i>Potato chips with chili & grated parmigiano reggiano</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:-
RÖKTA MANDLAR**** <i>Smoked almonds</i>	50:-
OLIVER <i>Olives.</i>	45:-
VITLÖKSBRÖD med cheddaraioli*/** <i>Garlic bread with cheddar aioli.</i>	65:-
GETOSTKROKETTER med honung */**	70:-
<i>Goat cheese croquettes with honey</i>	

FÖRRÄTTER *STARTERS*

ISBRYTARTOAST**	155:-
<i>Handskalade räkor, kräftor, äpple, sriracha & majonnäs på rostat bröd.</i> <i>Hand peeled shrimps, crayfish, apples, sriracha & mayonnaise on toasted bread.</i>	
BURRATA MOZZARELLA*	150:-
<i>Basilikakräm, tomat, rostade solroskärnor & syrad silverlök.</i> <i>Basil cream, tomatoes, roasted sunflower seeds & pickled silver onion.</i>	
MOULES MARINIÈRES.	135:-
<i>Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde.</i> <i>Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic & cream.</i>	
RÅBIFF PÅ SVENSK OXFILÉ 80G.	165:-
<i>Ramslöksmajo, picklade gulbetor, rädisor, friterad Amandinepotatis & smörgåskrasse.</i> <i>Tartare on swedish fillet of beef, ramson mayo, yellow beets, radish & deep fried potatoes.</i>	
GAMBAS AL PIL PIL	150:-
<i>Heta vildfångade argentinska rödräkor med chili & vitlök.</i> <i>Argentine Red shrimps with garlic & chili.</i>	
AGRILLS CHARKBRÄDA**	160:-
<i>med oliver, paprikakräm & grillat bröd.</i> <i>Chef's selection of cold cuts.</i>	

* Laktoos/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 CA 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 CA 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 CA 250G **375:-**

Ryggbiff med kappa av Black Angus & Hereford, USA.

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

Striploin, USA. Well-marbled & flavorful cut.

PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA CA 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.

ROSTAS CA 200G **295:-**

En del av rostbiff. Mör & mager detalj. Dalsjöfors gårdar i Sydsverige. Rek. medium/rare.

Bottom Sirloin. Tender & lean cut. From farms in Sweden. Recommended Medium rare.

KYCKLING STEAK CA 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, het paprikakräm & 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, spicy pepper cream & your choice of side.

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 & Dessertplanka.

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*

LIME- & VITLÖKSSMÖR* *Lime & Garlic butter*

HET PAPRIKAKRÄM *Spicy pepper cream*

RAMSLÖKSMAJO *Ramson mayo*

EXTRA SÅS 30:-

TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES *Fries*

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

SIDE CAESAR** 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:-**
Ramslöksmajo, picklade gulbeter, rädisor, friterad Amandinepotatis & smörgåskrasse.
Tartare. Swedish fillet of beef, ramson mayo, yellow beets, radish & deep fried potatoes.
- GRILLAD TONFISK****. **295:-**
Syrad ananas, pak choy, ponzu, kimchimajo, sotad avokado, gyoza & daikonkrasse.
OBS! Tonfisken grillas lätt och serveras röd.
Grilled Tuna, pineapple, pak choy, ponzu, avocado, kimchi mayo, gyoza & daikon cress.
- STEKT FJÄLLRÖDING**. **290:-**
Sandefjordsås med rom & gräslök, dillpotatis, citronpicklad gurka & råhyvld radisa.
Fried Char, sandefjord sauce with rum & chives, dill potatoes, lemon pickled cucumber & shaved radish.
- FISK- & SKALDJURSGRYTA**. **255:-**
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.
- GETOSTKROKETTER**** **225:-**
Grillad hjärtsallad, råhyvld polkabeta, picklad silverlök, rödbetscreme & kavringcrisp.
Goat cheese croquettes with grilled salad, polka beets, pickled silver onion, beetroot cream & rye bread crisp.
- HALLOUMIBURGARE*/****. **195:-**
Tomat- & chilimajo, karamelliserad lök, syrad gurka, majscolv, pommes & cheddaraioli.
Tomato- & chili mayonnaise, caramelized onions, pickled cucumber, corn cob, fries & cheddar aioli.
- CAESARSALLAD****. **195:-**
Grillad urbenad kycklingklubbfilé med skinn, romansallad, parmesan, baconkrisp, krutonger & caesardressing.
Caesar salad with chicken, Romaine, Parmesan cheese, bacon crisp, croutons & dressing.

BARNMENY *KIDS MENU*

- Serveras med pommes, majscolv* & bearnaisesås*. *Served with Fries, béarnaise* & corn on the cob*.*
- HAMBURGERTALLRIK** - Svenskt nötkött. *Hamburger* **105:-**
- GRILLAD RYGGBIFF** - Välmarmorerat & 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*

EN BIT OST med marmelad, frukt & knäcke. **60:-**
A piece of cheese. Served with marmalade, fruit & crispbread.

OSTBRICKA Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke **150:-**
Cheese Platter. Three types of cheeses, served with marmalade, fruit & crispbread.

DESSERTER *DESSERTS*

RABARBER & VIT CHOKLAD. **115:-**
*Rabarberglass på pinne, vit chokladöverdrag, rabarberjelly & kristalliserad rosa choklad.
Rhubarb ice cream on a stick, white chocolate, rhubarb jelly & crystallized pink chocolate.*

JORDGUBB & FLÄDER.** **110:-**
*Jordgubbsbavaroise, rårörda jordgubbar, flädergelé, krossade drömmar & flädersorbet.
Strawberry bavaroise, strawberries, elderflower jelly, dream cookies & elderflower sorbet.*

CRÈME BRULÉE* med en kula sorbet **100:-**
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, strössel, salt lakritsströssel **10:-**
Chocolate sauce, caramel sauce, sprinkles, salty licorice sprinkles

SORBET & BUBBEL. **75:-**
*En kula sorbet som toppas med lite bubbel
A scoop of sorbet with sparkling wine*

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*