

SNACKS *APPETIZERS*

POPCORN med tryffelolja	40:-
<i>Popcorn with truffle oil.</i>	
POTATISCHIPS med löjromsdipp	70:-
<i>Potato chips with vendace roe dip.</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:-
SVAMPKROKETTER med prästost & riven grana padano**	70:-
<i>Croquettes on mushrooms & cheese with grated grana padano.</i>	

FÖRRÄTTER *STARTERS*

ISBRYTARTOAST**	155:-
<i>Handskalade räkor, kräftor, dill & majonnäs på rostat bröd.</i> <i>Hand peeled shrimps, crayfish, dill & mayonnaise on toasted bread.</i>	
SMÖRSTEKTA GYOZADUMPLINGS**/**	145:-
<i>fyllda med tryffelstuvad kål, brynt smör, rostade hasselnötter & riven pecorino.</i> <i>Butter fried Gyoza dumplings filled with truffle stewed cabbage, browned butter, roasted hazelnuts & grated pecorino.</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>Tryffelmajo, picklade betor, tempuracrisp, smörgåskrasse & riven pecorino.</i> <i>Tartare on swedish fillet of beef, truffle mayo, pickled beets, cress & grated pecorino.</i>	
BEEF TATAKI	165:-
<i>Svensk oxfilé med togarashi, ponzuglaze, sesam, ponzumajo, vitlöksgroddar & picklad vattenmelonrättika.</i> <i>Swedish beef fillet with togarashi, ponzu glaze, ponzu mayo, garlic sprouts & pickled watermelon radish.</i>	
AGRILLS CHARKBRÄDA**	160:-
<i>olika charkuterier, en bit ost, oliver, grillat bröd & pesto på saltorkade tomater & chipotle.</i> <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 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 kött detaljen, 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. Ursprung och ras varierar.

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

Striploin, origin and breed varies. 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.

TENDER STRIP FLAT CA 200G **325:-**

Ung kronhjort, del av fransyska. Mör & mager detalj med mild smak. Från Nya Zeeland.

Rekommenderas medium rare för bästa upplevelse.

Young red deer, part of beef. Tender & lean cut with light taste. From New Zealand.

Recommended medium rare for best experience.

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. Served for a minimum of 2 people.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, kyckling steak & chorizo serveras på en bordsgrill med rödvinssås, sauce béarnaise, jalapenomajo, pesto på saltorkad tomat och chipotle & ditt val av tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on a table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, jalapeno mayo, pesto with sundried tomatoes & chipotle & your choice of side.

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

A GRILL DINNER 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.*

ROSTAD VITLÖK- OCH TIMJANSMÖR* *Roasted garlic & thyme butter.*

PESTO på soltorkade tomater & chipotle *Pesto with sundried tomatoes & chipotle.*

JALAPENOMAJONNÄS *Jalapeno mayo.*

EXTRA SÅS 30:-

TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES *Fries.*

POTATISGRATÄNG *Potato au gratin.*

KRISPIG POTATIS med gremolata. *Crispy potatoes with gremolata.*

SALLAD med marinerade körsbärstomater, picklad rödlök & riven grana padano.
Salad with marinated cherry tomatoes, pickled red onion & grated grana padano.

EXTRA TILLBEHÖR *Extra side* 45:-

SIDE ORDERS

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

SVAMPKROKETTER med prästost & riven grana padano*/** 70:-
Croquettes on mushrooms & cheese with grated grana padano.

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:-**

Tryffelmajjo, picklade betor, tempuracrisp, smörgåskrasse & riven pecorino.

Tartare on swedish fillet of beef, truffle mayo, pickled beets, cress & grated pecorino.

GRILLAD TONFISK. **295:-**

Som Tam, råhyvlade rädisor, ponzuglaserad endive, pepparrotsmajonnäs, rostad sesam & friterat rispapper.

OBS! Tonfisken grillas lätt och serveras röd.

Grilled Tuna Steak, Som Tam, shaved radishes, ponzu glazed endive, horseradish mayonnaise, roasted sesame & fried rice paper.

STEKT NORSK HÄLLEFLUNDRA **325:-**

Skummad smörsås, lime, grönkål i miso- och brynt smör, forellrom, rökig potatis & purjolöksaska.

Fried Halibut, butter sauce, lime, kale in miso and browned butter, trout roe, smoky potatoes & leek ash.

FISK- & SKALDJURSGRYTA. **255:-**

Tomat, grädde, vitlök, cognac, friterad palsternacka, salladslök & potatis.

Fish- & Seafood stew, tomato, cream, garlic, cognac, fried parsnip, green onion & potatoes.

MOULES FRITES **235:-**

Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde & pommes frites.

Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic, cream & Fries.

PUMPA*.** **225:-**

Rostad pumpa, gratinerad getost, picklad pumpa, pumpapuré, rostade hasselnötter, skuren salladslök & pumpachips.

Baked pumpkin, gratinated goat cheese, pickled pumpkin, pumpkin purée, roasted hazelnuts, green onions & pumpkin chips.

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) med tomat-chilimajo. *Hamburger* **105:-**

GRILLAD RYGGBIFF - Värmarmorat & smakrikt kött. *Grilled Striploin* **125:-**

KYCKLING STEAK KLUBBFILÉ - Från svenska gårdar. *Boneless Chicken leg* **95:-**

HALLOUMIBURGERTALLRIK* med tomat-chilimajo. *Halloumiburger* **105:-**

* Laktos/Lactose

** Gluten

***Nötter/Nuts

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