

HELG MENY

serveras helgdagar 12.00-15.00

SNACKS *APPETIZERS*

POPCORN med tryffelolja	40:-
<i>Popcorn with truffle oil</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>	
DUMPLINGS**/**	145:-
<i>med tryffelstuvad kål, brynt smör, rostade hasselnötter & riven pecorino.</i> <i>Dumplings 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, shallot, garlic & cream.</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.

Välmarorerat & 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 framdela. 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.

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 tappas 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.

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, tryffelolja & smörgåskrasse. 70:-
Fries with melted gruyère cheese, truffle oil & 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:-

* 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, majskolv, 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.

GRILLAD TONFISK. 295:-

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

OBS! Tonfisken grillas lätt och serveras röd.

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

MOULES FRITES 235:-

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

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

FISK- & SKALDJURSGRYTA. 255:-

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

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

HALLOUMIBURGARE*/.** 195:-

Tomat- & chilimajo, karamelliserad lök, syrad gurka, majskolv, pommes & cheddaraioli.

Halloumiburger with tomato- & chili mayonnaise, caramelized onions, pickled cucumber, corn cob, fries & cheddar aioli.

BARNMENY KIDS MENU

Alla barnrätter serveras med pommes, majskolv* & bearnaisesås*.

Served with Fries, béarnaise & corn on the cob*.*

HAMBURGERTALLRIK på svenskt nötkött med tomat- & chilimajo. 105:-

Hamburger with a tomato- & chili mayo.

GRILLAD RYGGBIFF - Vålmarorerat & smakrikt kött. 125:-

Grilled Striploin.

GRILLAD KYCKLING STEAK Klubbfilé från svenska gårdar. 95:-

Grilled boneless Chicken leg.

HALLOUMIBURGERTALLRIK* med tomat- & chilimajo. 105:-

Halloumiburger with a tomato- & chili mayo.

* Laktos/Lactose

** Gluten

***Nötter/Nuts

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

DESSERTER *DESSERTS*

CHEF'S CHOICE100:-

Vår Pastry chef sätter ihop en ljuvlig dessert för kvällen. Fråga oss!

Our Pastry Chef puts together a delicious dessert for the evening. Ask us!

MJÖLKCHOKLADKRÄM*** 105:-

Med marshmallows, saltrostade hasselnötter, salt kolakräm & kaffeglass.

Milk chocolate cream with marshmallows, salt roasted hazelnuts, salted caramel sauce & coffee ice cream.

CRÈME BRULÉE.105:-

Med tonkaböna & pepparkaksglass.

Crème Brulée with tonka bean & ginger bread ice cream.

KAFFEGODIS tre utvalda sorter av sötsaker75:-

Three selected varieties of sweets

EN KULA GLASS ELLER SORBET 40:-

A scoop of ice cream or sorbet

TOPPINGS chokladsås, kolasås, strössel, salt lakritsströssel10:-

Chocolate sauce, caramel sauce, sprinkles, salty licorice sprinkles

KVÄLLSFÖSARE 125:-

Bartenders val av 2 cl whisky eller rom, chokladtryffel & en kopp kaffe.

Bartenders choice of 2 cl Whisky or Rum, chocolate truffle & coffee.