

SNACKS APPETIZERS

- CHIPS OCH LÖJROM** **150:-**
Lättsaltade potatiships med löjrom, smetana, schalottenlök & finhackad dill.
Potato chips with vendace roe, smetana, shallots & dill.
- CHEDDARKROKETTER** med honung & riven parmesan** **70:-**
Cheddar croquettes with honey & grated parmesan.
- VITLÖKSBRÖD** med parmesankräm.** *Garlic bread with parmesan cream* **65:-**
- GRILLAD MAJSKOLV*** med tryffelmajonnäs, schalottenlök, parmesan & gräslök.. **40:-**
Corn cob with truffle mayonnaise, shallots, parmesan & chives.
- PIMIENTOS DE PADRÓN** *Spanish green peppers with a pinch of sea salt.* **65:-**
- ROSTADE MARCONAMANDLAR ELLER RÖKTA MANDLAR*****
Roasted Marcona almonds or smoked almonds **50:-**
- NOCELLARAOLIVER** *Nocellara olives.* **60:-**

FÖRRÄTTER STARTERS

- ISBRYTARTOAST*/**** **155:-**
Handskalade räkor, kräftor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostat bröd.
Hand peeled shrimps, crayfish, dill, scallion, mayonnaise & butter toast.
- MOULES MARINIÈRES.** **135:-**
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde.
Steamed Blue mussels in white wine, scallion, garlic & cream.
- GAMBAS AL PIL PIL.** **150:-**
Vildfångade argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök.
Argentine Red shrimps with garlic, parsley & chili.
- LANGOS**.** **165:-**
Friterat bröd med löjrom, schalottenlök, smetana & skuren gräslök.
Deep fried bun with vendace roe, scallion, smetana & chives.
- RÅBIFF PÅ SVENSK OXFILÉ 80G.** **165:-**
Dijonnaise, friterad kapris, picklade betor, syrad schalottenlök, potatiscrisp, riven parmesan & smörgåskrasse.
Tartare on swedish fillet of beef, dijonnaise, fried capers, pickled beets, pickled shallots, potato crisp, grated parmesan & garden cress.
- HJORT TATAKI**** **160:-**
Ponzu, picklad grön papaya, togarashi, tempuracrisp & wasabimajonnäs.
Deer Tataki with pickled green papaya, togarashi, tempura crisp & wasabi mayonnaise.
- AGRILLS CHARKBRÄDA*/**.** **160:-**
Charkuterier, en bit ost, oliver, parmesankräm & grillat bröd.
Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, olives, parmesan cream & grilled bread.
- FRITERAD PANERAD CHEVREOST*/**/**** **150:-**
Rödbetskräm, machesallad, honung, syrat äpple, picklad schalottenlök & valnötter.
Deep fried Chevre, beetroot cream, mache lettuce, pickled shallots, apple, honey & walnuts.
- VEGANSK LANGOS**.** **135:-**
Friterat bröd med tångkaviar, schalottenlök, havre creme fraiche & skuren gräslök.
Deep fried bun with seaweed caviar, scallion, oat fraiche & chives.

* 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 säsongsprimörer, grillad majscolv, en valfri sås & ett valfritt tillbehör.

From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by roasted seasonal vegetables, 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.

AGUJA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA CA 200G 325:-

Benfri karré med mycket insprängt smakrikt fett. Aguja är ett välmarorerat och smakrikt kött som sitter vid den främre delen av ryggen på den spanska ekollonätande svarta grisen. Rekommenderas medium well.

Boneless pork shoulder with a lot of flavored fat. Aguja is a well-marbled and tasty meat from the front part of the Spanish acorn-eating black pig. Recommended medium well.

TENDER STRIP FLAT CA 200G 325:-

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

Rek. medium rare för bästa upplevelse.

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

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 2 personer. Served for a minimum of 2 pers.

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

Striploin Grain fed, Aguja Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, truffle mayo, salsa verde & your choice of side.

. **425:-/PERS**

A GRILL DINNER Gäller för minst 2 personer. Served for a minimum of 2 pers.

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

LÄGG TILL VINPAKET MED TRE UTVALDA VINER Wine package, 3 wines.
. **350:-/PERS**

SÅSER SAUCES

RÖDVINSSÅS *Red wine sauce*

SAUCE BÉARNAISE*

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

ÖRTSMÖR* *Herb butter*

SALSA VERDE

TRYFFELMAJONNÄS *Truffle mayo*

EXTRA SÅS. 30:-

TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES *Fries*

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries*

VÄSTERBOTTENGRATINERAD POTATISPURÉ* *Västerbotten cheese gratinated potato puré*

SMASHED POTATOES med sriracha-lönnsirapmajonnäs, chiliflakes, riven parmesan & gräslök
with sriracha- maple syrup mayonnaise, chili flakes, grated parmesan & chives

SALLAD* på rödkål, machesallad, fetaost, valnötter & dijonsenapsdressing
Salad with red cabbage, mache lettuce, feta cheese, walnuts & Dijon mustard dressing

EXTRA TILLBEHÖR *Extra side* 45:-

SIDE ORDERS

DIRTY FRIES Pommes med tryffelmajonnäs, riven parmesan, schalottenlök & gräslök. 70:-
Fries with truffle mayo, grated parmesan, shallots & chives.

CHEDDARKROKETTER med honung och riven parmesan**. 70:-
Cheddar croquettes with honey and grated parmesan.

RÅSTEKT BROCCOLINI med misomajonnäs & furikake. 70:-
Raw fried broccolini with miso mayonnaise and sesame seeds.

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

GRILLAD MAJSKOLV* med tryffelmajonnäs, riven parmesan, schalottenlök & gräslök
Grilled corn on the cob with truffle mayonnaise, grated parmesan, shallots & chives 40:-

GRILLAT BACON *Grilled bacon* 65:-

GRILLAD HALLOUMI *Grilled halloumi-cheese* 65:-

GRILLADE CHORIZOS *Grilled chorizos.* 50:-

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. 225:-
Bacon, svartpepparmajonnäs, råhyvlad gullök, cheddarost, mozzarella, syrad gurka, majscolv, pommes frites & parmesankräm.

Vegetariskt? Byt ut kött och bacon mot halloumi!

Burger. Swedish Chuckroll. With bacon, black pepper mayonnaise, sliced yellow onion, cheddar cheese, mozzarella, pickled cucumber, corn on the cob, fries & parmesan cream.

Vegetarian? Replace the meat and bacon with halloumi!

RÅBIFF PÅ SVENSK OXFILE 150 G med pommes frites 275:-
Dijonnaise, friterad kapris, picklade betor, syrad schalottenlök, potatiskrisp, riven parmesan & smörgåskrasse.

Tartare on swedish fillet of beef, dijonnaise, fried capers, pickled beets, pickled shallots, crispy potatoes, grated parmesan & garden cress. Served with Fries.

STEAK SANDWICH MED GRILLAD RYGGBIFF CA 250G**. 355:-
på grillat levainbröd, tryffelmajonnäs, råhyvlad schalottenlök, picklad gurka, rostad lök, riven parmesan & smörgåskrasse. Serveras med pommes. *Rek stekgrad: medium rare.*

Steak Sandwich with 250 g Striploin, truffle mayonnaise, shaved shallots, pickled cucumbers, roasted onions, grated parmesan & garden cress. Served with Fries.

SMÖRSTEKT PIGGVAR PÅ BEN*. 345:-
Beurre blanc, tryffel, bladspenat, råhyvlade rädisor & dillpotatis med brynt smör.

Butter fried Turbot on the bone with Beurre Blanc, truffle, spinach leaves, shaved radishes & dill potatoes with browned butter.

GRILLAD TONFISK. 295:-

Råstekt broccolini, wasabimajonnäs, ponzu, picklad vattenmelonrättika, lotusrotschips & furikake. **OBS! Tonfisken grillas lätt och har en rå kärna.**

Grilled Tuna Steak with fried broccolini, wasabi mayonnaise, ponzu, pickled watermelon radish, lotus root chips & furikake. NOTE! The Tuna is easily grilled and has a raw core.

FISK- & SKALDJURSGRYTA. 255:-

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

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

MOULES FRITES. 235:-

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

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

BLOMKÅL***. 205:-

Miso- och blomkålpuré, friterade blomkålsbuketter, ponzusteckt svamp, picklad vattenmelonrättika, gochujangmajonnäs, skuren salladslök & rostade hasselnötter.

Miso and cauliflower puree, fried cauliflower bouquets, ponzu-fried mushrooms, pickled watermelon radish, gochujang mayonnaise, green onions & roasted hazelnuts.

BARNMENY KIDS MENU

CHEESEBURGARE med svenskt nötkött*/** 110:-
svartpepparmajonnäs, syrad gurka, cheddarost, mozzarella, majscolv & pommes.

Cheeseburger, black pepper mayo, cucumber, cheddar cheese, mozzarella, corn on the cob & Fries.

Vegetariskt? Byt ut köttet mot halloumi! Vegetarian? Replace the meat with halloumi!

GRILLAD RYGGBIFF* 125:-

Välmarorerat & smakrikt kött. Serveras med sauce bearnaise, majscolv & pommes.

Grilled Striploin with sauce bearnaise, corn on the cob & Fries.

GRILLAD KYCKLING STEAK*. 95:-

Svensk kycklingklubbfilé. Serveras med sauce bearnaise, majscolv & pommes.

Grilled boneless Swedish Chicken leg with sauce bearnaise, corn on the cob & Fries.