

## SNACKS APPETIZERS

- CHIPS OCH LÖJROM 30 G** . . . . .150:-  
Lättsaltade potatiships med löjrom, smetana, schalottenlök & finhackad dill.  
*Potato chips with bleak roe, smetana, shallots & dill.*
- GETOSTROKETTER** med rödlöksrelish, honung & riven parmesan\*\* . . . . .70:-  
*Goat cheese croquettes with red onion relish, 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\*\*\***  
*Roasted Marcona almonds.* . . . . .50:-
- NOCELLARAOLIVER** *Nocellara olives.* . . . . .60:-

## FÖRRÄTTER STARTERS

- ISBRYTARTOAST\*/\*\*** . . . . .155:-  
Handskalade räkor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostat bröd.  
*Hand peeled shrimps, 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.*
- LÖJROMSLANGOS 30 G\*\*** . . . . .165:-  
Friterat bröd med löjrom, schalottenlök, smetana & skuren gräslök.  
*Deep fried bun with bleak roe, scallion, smetana & chives.*
- RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80G** . . . . .165:-  
Dijonnaise, friterad kapris, saltad gurka, syrad schalottenlök, potatiscrisp, riven parmesan & smörgåskrasse.  
*Steak Tartare, dijonnaise, fried capers, salted cucumber, pickled shallots, crispy potatoes, grated parmesan & garden cress.*
- BEEF TATAKI** . . . . .165:-  
Halstrad oxfilé, ponzusoja, picklad grön papaya, togarashi, tempuracrisp & wasabimajjo.  
*Ponzu soy, pickled green papaya, togarashi, tempura crisp & wasabi mayonnaise.*
- AGRILLS CHARKBRÄDA\*/\*\*** . . . . .160:-  
Olika charkuterier, en bit ost, oliver, parmesankräm & grillat bröd.  
*Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, olives, parmesan cream & grilled bread.*
- BURRATA MOZZARELLA\*** . . . . .155:-  
med råhyvlat schalottenlök, tomat, citronolja, basilika & citronzest.  
*with sliced shallots, tomatoes, lemon oil, basil & lemon zest.*
- 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** ..... **410:-**

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** ..... **390:-**

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** ..... **385:-**

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** ..... **375:-**

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.*

## **LAMMRACKS CA 350G** ..... **385:-**

Lammkotlettrad. Mör & smakrik detalj, från Nya Zeeland. Rekommenderas medium rare för bästa upplevelse.

*Rack of lamb. Tender & flavorful cut, from New Zealand. Recommended medium rare for best experience.*

## **KYCKLING STEAK CA 220G** ..... **240:-**

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, Pluma Iberico, kyckling steak & chorizo serveras på en bordsgrill med rödvinssås, sauce béarnaise, ramslöksmajonnäs, chimmichurri & ditt val av tillbehör.

*Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, ramson mayo, chimmichurri & your choice of side.*

..... **445:-/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. . 675:-/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*

HARISSASMÖR\* *Harissa butter*

CHIMMICHURRI

RAMSLÖKSMAJONNÄS *Ramson mayo*

EXTRA SÅS. . . . . 30:-

## TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES *Fries*

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries*

KRÄMIG POTATISSALLAD med rädisa, kapris, senap & salladslök  
*Creamy potato salad with radish, capers, mustard & green onions*

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

SIDE CAESAR\*\* med romansallad, parmesan, baconkrisp, krutonger & caesardressing.  
*Side Caesar salad with romaine, parmesan cheese, bacon crisp, croutons & caesar dressing*

EXTRA TILLBEHÖR *Extra side* . . . . . 45:-

## SIDE ORDERS

DIRTY FRIES Pommes eller sötpommes med tryffelmajjo, riven parmesan & schalottenlök . . . 70:-  
*Regular fries or sweet potato fries with truffle mayo, grated parmesan, shallots & chives.*

GETOSTKROKETTER med rödlöksrelish, honung & riven parmesan\*/\*\* . . . . . 70:-  
*Goat cheese croquettes with red onion relish, honey and grated parmesan.*

CAESARSPARRIS råstekt grön sparris med caesardressing, citronzest & riven parmesan. . . 70:-  
*Raw fried green asparagus with caesar dressing, lemon zest & grated parmesan.*

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 PANNOUMI *Grilled Pannoumi-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.*

# HUVUDRÄTTER MAINS

**AGRILLS BURGARE\*/\*\*** på svensk högrev. . . . . 225:-

Bacon, svartpepparmajjo, råhyvlad gullök, cheddarost, mozzarella, syrad gurka, majscolv, pommes & parmesankräm. **Vegetariskt? Byt ut kött & bacon mot Pannoumi! 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 Pannoumi!**

**RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 150 G** med pommes frites. . . . . 275:-

Dijonnaise, friterad kapris, saltad gurka, syrad schalottenlök, potatiskrisp, riven parmesan & smörgåskrasse. *Steak Tartare, dijonnaise, fried capers, salted cucumber, pickled shallots, crispy potatoes, grated parmesan & garden cress. Served with Fries.*

**STEAK SANDWICH MED GRILLAD RYGGBIFF CA 250G\*\***. . . . . 365:-

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.*

**RÖDING\***. . . . . 345:-

Beurre blanc, grön sparris, gräslöksolja, laxrom & dillpotatis med brynt smör. *Char with beurre blanc, green asparagus, chive oil, salmon roe & 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**. . . . . 260:-

Tomat, grädde, vitlök, cognac, friterad palsternacka & potatis *Fish- & Seafood stew, tomato, cream, garlic, cognac, fried parsnip & potatoes.*

**MOULES FRITES**. . . . . 245:-

Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde & aioli & pommes frites. *Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic, cream, aioli & Fries.*

**CAESARSALLAD\*\***. . . . . 240:-

Grillad urbenad kycklingklubbfilé med skinn, romansallad, tomater, parmesan, bacon, krutonger & caesardressing. *With boneless chicken leg, romaine, tomatoes, parmesan, bacon, croutons & dressing.*

**AUBERGINE SANDWICH\*\* (VEGAN)**. . . . . 210:-

Rostad aubergine på grillat bröd, picklad gurka, picklad chili, harissamajonnäs, chimmichurri, riven veganost, skuren salladslök & pommes frites. *Roasted eggplant on grilled bread, pickled cucumber, pickled chili, harissa mayonnaise, chimmichurri, grated vegan cheese, sliced green onions & Fries.*

## 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 Pannoumi! Vegetarian? Replace the meat with Pannoumi!*

**GRILLAD RYGGBIFF\*** . . . . . 135:-

Välmarorerat & smakrikt kött. Serveras med sauce bearnaise, majscolv & pommes. *Grilled Striploin with sauce bearnaise, corn on the cob & Fries.*

**GRILLAD KYCKLING STEAK\***. . . . . 105:-

Svensk kycklingklubbfilé. Serveras med sauce bearnaise, majscolv & pommes. *Grilled boneless Swedish Chicken leg with sauce bearnaise, corn on the cob & Fries.*

\* Laktos/Lactose

\*\* Gluten

\*\*\*Nötter/Nuts

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