

# SNACKS APPETIZERS

- CHIPS OCH LÖJROM 30 G** . . . . . 150:-  
Lättsaltade potatiships med löjrom, smetana, schalottenlök & finhackad dill.  
*Potato chips with bleak roe, smetana, shallots & dill.*
- SALTGURKA** med smetana & honung . . . . . 50:-  
*Pickled cucumber, smetana & honey.*
- GETOSTROKETTER** med äppelchutney & riven parmesan\*/\*\* . . . . . 70:-  
*Goat cheese croquettes with apple chutney & grated parmesan.*
- VITLÖKSBRÖD** med parmesankräm.\*\* *Garlic bread with parmesan cream* . . . . . 70:-
- 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.* . . . . . 60:-
- 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.** . . . . . 145:-  
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde.  
*Steamed Blue mussels in white wine, scallion, garlic & cream.*
- HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA.** . . . . . 170:-  
Sojamajonnäs, chili, mangopuré, machesallad, rostad lök, baconcrisp & sesamströssel.  
*Scallops, soy mayonnaise, chili, mango purée, mache salad, onion, bacon crisp & sesame.*
- LÖJROM 30 G\*\*** . . . . . 170:-  
Smördegnsflarn, vispad smetana, västerbottenostkräm, schalottenlök, gräslök & dill.  
*Bleak roe, puff pastry, whipped smetana, Västerbotten cheese cream, shallots, chives & dill.*
- RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80G** . . . . . 165:-  
Västerbottenostkräm, picklad schalottenlök, syrad gulbeta, friterad ostronskivling, picklade senapsfrön, riven fryst västerbottenost & smörgåskrasse.  
*Steak Tartare with Västerbotten cheese cream, pickled shallots, pickled yellow beetroot, fried oyster mushrooms, pickled mustard seeds, grated frozen Västerbotten cheese & cress.*
- GYOZATACO MED NATTBAKAD FLÄSKSIDA\*\* (2 ST).** . . . . . 160:-  
Asiatisk gurksallad, kimchi, gochujangmajonnäs, rostad lök, gräslök & sesamfrön.  
*Gyoza Taco with pork belly, Asian cucumber salad, kimchi, gochujang mayonnaise, roasted onion, chives & sesame seeds.*
- 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.*
- SVAMPTOAST\*/\*\* (VEG! Går att få vegansk/Vegan is possible)** . . . . . 160:-  
Smörstekt svamp, smörstekt bröd, tryffelmajonnäs, picklad lök, parmesan & smörgåskrasse.  
*Butterfried mushrooms, butter toast, truffle mayonnaise, pickled shallots, parmesan & garden cress.*

\* 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.*

## **CLUB STEAK CA 600G . . . . . 495:-**

Svensk ryggbiff på ben från Dalsjöfors. En kött detalj som skärs ut från den främre delen av biffstocken. Djup och fyllig köttsmak. **Ca 30 min tillagningstid.**

*Swedish sirloin steak on the bone from Dalsjöfors. A cut from the front part of the steak. Deep and rich meat flavor. Ca 30 minutes cooking time.*

## **OXFILÉ PREMIUM CA 200G . . . . . 410:-**

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 . . . . . 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.

Välmarkerat & 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.*

## **HJORT TENDER STRIP FLAT CA 200G . . . . . 345:-**

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

Rekommenderas 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 . . . . . 240:-**

Svensk klubbfilé med skinn. Mör, saftig & smakrik urbenad kycklingklubba.

*Boneless Swedish Chicken leg. Juicy & tender. The skin gives it 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, tryffelmajonnäs, vitlökssmör & ditt val av tillbehör.

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

. . . . . **465:-/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 . . 695:-/PERS*

**LÄGG TILL VINPAKET MED TRE UTVALDA VINER** Wine package, 3 wines.

**STANDARDPAKET.** . . . . . **350:-/PERS**

**LYXPAKET.** . . . . . **450:-/PERS**

## SÅSER SAUCES

RÖDVINSSÅS *Red wine sauce*

SAUCE BÉARNAISE\*

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

VITLÖKSSMÖR\* *Garlic butter*

TRYFFELMAJONNÄS *Truffle mayo*

CHILI- & VITLÖKSOLJA *Chili & Garlic oil*

EXTRA SÅS *Extra sauce* . . . . . 30:-

## TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES *Fries*

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries*

POTATISGRATÄNG med riven västerbottenost

*Potato gratin with grated Västerbotten cheese*

SMASHED POTATOES med aioli, chiliflakes, riven parmesan & gräslök

*with aioli, chili flakes, grated parmesan & chives*

SALLAD\*/\*\*\* med syrade betor, honungsvinägrett, syrad schalottenlök, riven fryst getost,

*valnötter & smörgåskrasse.*

*Salad with beets, honey vinaigrette, pickled shallots, grated frozen goat cheese, walnuts & cress.*

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

## SIDE ORDERS

DIRTY FRIES Pommes eller sötpommes med tryffelmajonnäs, parmesan & schalottenlök . . . . . 70:-

*Regular fries or sweet potato fries with truffle mayo, grated parmesan, shallots & chives.*

GETOSTKROKETTER med äppelchutney & riven parmesan\*/\*\*. . . . . 70:-

*Goat cheese croquettes with apple chutney & 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.*

\* 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, svartpepparmajjo, råhyvlad gullök, cheddarost, mozzarella, syrad gurka, majskolv, 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. . . . . 285:-

Västerbottenostkräm, picklad schalottenlök, syrad gulbeta, friterad ostronskivling, picklade senapsfrön, riven fryst västerbottenost & smörgåskrasse.  
*Steak Tartare with Västerbotten cheese cream, pickled shallots, pickled beetroot, fried oyster mushrooms, pickled mustard seeds, grated frozen Västerbotten cheese & garden cress. Served with Fries.*

**STEAK SANDWICH MED GRILLAD SVENSK OXFILEÉ CA 180G\*\***. . . . . 385:-

på grillat levainbröd, tryffelmajonnäs, råhyvlad schalottenlök, asiatisk gurksallad, rostad lök, riven parmesan & smörgåskrasse. Serveras med pommes. *Rek stekgrad: medium rare.*  
*Steak Sandwich with 180 g Swedish Beef of Tenderloin, truffle mayonnaise, shaved shallots, Asian cucumber salad, roasted onions, grated parmesan & garden cress.*  
*Served with Fries.*

**SMÖRSTEKT TORSKRYGG\***. . . . . 355:-

Pepparrot- & citronkräm, brynt smör, riven pepparrot, finskurna sockerärtor, laxrom & krossad dillpotatis med brynt smör.  
*Butter fried Cod with horseradish & lemon cream, browned butter, grated horseradish, sugar snaps, salmon roe & crushed dill potatoes with browned butter.*

**GRILLAD TONFISK**. . . . . 295:-

Gochujangmajonnäs, ponzustekt pak choi, asiatisk gurksallad, thaibasilika, sesamfrön & friterat togarashipudrat rispapper.

**OBS! Tonfisken grillas lätt och har en rå kärna.**

*Grilled Tuna Steak with gochujang mayonnaise, ponzu fried pak choi, Asian cucumber salad, Thai basil, sesame seeds & fried togarashi powdered rice paper. 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**. . . . . 255:-

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

**AUBERGINE SANDWICH\*\* (VEGAN)**. . . . . 220:-

Rostad aubergine på grillat bröd, asiatisk gurksallad, harissamajonnäs, rostad lök, chili- och vitlöksolja, riven veganost, smörgåskrasse & pommes frites.  
*Roasted eggplant on grilled bread, Asian cucumber salad, harissa mayonnaise, roasted onion, chili- and garlic oil, grated vegan cheese, garden cress & Fries.*

## BARNMENY KIDS MENU

**CHEESEBURGARE** med svenskt nötkött\*/\*\* . . . . . 110:-

svartpepparmajonnäs, syrad gurka, cheddarost, mozzarella, majskolv & 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, majskolv & pommes.  
*Grilled Striploin with sauce bearnaise, corn on the cob & Fries.*

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

Svensk kycklingklubbfilé. Serveras med sauce bearnaise, majskolv & 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!*