

SNACKS *APPETIZERS*

- CHIPS OCH LÖJROM 30 G**150:-
Lättsaltade potatiships med löjrom, smetana, schalottenlök & finhackad dill.
Potato chips with bleak roe, smetana, shallots & dill.
- CHEDDAR- OCH MOZZARELLAROKETTER** med riven parmesan**/*** 70:-
Cheddar & Mozzarella croquettes with grated parmesan.
- VITLÖKSBRÖD** med riven parmesan.** *Garlic bread with grated parmesan* 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 & smörrostad 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.
- GLASKRABBA**** 180:-
Stekt mjölvänd glaskrabba med chili, vitlök, friterad purjolök & persilja.
Soft Shell Crab, flour, garlic, leek, chili & parsley.
- LÖJROM 30 G**** 170:-
med vispad smetana, smördegpsuffar, schalottenlök, gräslök, dill & citronzest.
Bleak roe 30g, puff pastry, whipped smetana, shallots, chives, dill & lemon zest.
- RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80G** 165:-
med kaprismajonnäs, syrad gurka, picklad schalottenlök, potatiscrisp, picklade senapsfrön, riven parmesan & smörgåskrasse.
Steak Tartare with caper mayonnaise, pickled cucumber, pickled shallots, potato crisp, pickled mustard seeds, grated parmesan & garden cress.
- BRESAOLA** 155:-
Ponzusoja, sesamfrön, pepparrotskräm, rostad lök, syrad schalottenlök, riven pepparrot & örtsallad.
Bresaola with ponzu soy, sesame seeds, horseradish cream, roasted onions, pickled shallots, grated horseradish & herb salad.
- AGRILLS CHARKBRÄDA*/**** 160:-
Olika charkuterier, en bit ost, oliver, bröd & smör.
Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, olives, bread & butter.
- CARPACCIO PÅ BETOR*** (GÅR ATT FÅ VEGANSK)**150:-
Råhyvlade syrade betor, honungsvinegrätt, rostade pinjenötter, pepparrotskräm, rostad lök, syrad schalottenlök, riven pepparrot & örtsallad.
Raw pickled beets, honey vinaigrette, rosted pine nuts, horseradish cream, grated horseradish, roasted onions, pickled onions & herb salad.

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 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.

Välmarmorerat & 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.

LAMMROSTBIFF 200G **295:-**

Mör och god detalj. Rekommenderas medium. Nya Zeeland.

Lamb Top Blade. Tender and delicious cut. Recommended Medium. New Zealand.

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 <i>Red wine sauce</i>	
SAUCE BÉARNAISE*	
ROSTAD SVARTPEPPARSÅS MED COGNAC <i>Roasted black pepper sauce with cognac</i>	
VITLÖKSSMÖR* <i>Garlic butter</i>	
TRYFFELMAJONNÄS <i>Truffle mayo</i>	
CHILI- & VITLÖKSOLJA <i>Chili & Garlic oil</i>	
EXTRA SÅS <i>Extra sauce</i>	30:-

TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES <i>Fries</i>	
SÖTPOTATISPOMMES <i>Sweet potato fries</i>	
VÄSTERBOTTENSOSTGRATINERAD POTATISPURÉ* <i>Västerbottens cheese gratinated potato puré</i>	
SMASHED POTATOES med gochujangmajonnäs, riven parmesan & gräslök <i>with gochujang mayonnaise, grated parmesan & chives</i>	
SALLAD med tomat, picklad gurka, syrad schalottenlök, thai basilikavinegrätt & riven parmesan. <i>Salad with tomato, pickled cucumber, pickled shallots, thai basil vinaigrette & grated parmesan.</i>	
EXTRA TILLBEHÖR <i>Extra side</i>	45:-

SIDE ORDERS

DIRTY FRIES Pommes eller sötpommes med tryffelmajonnäs, parmesan & schalottenlök	70:-
<i>Regular fries or sweet potato fries with truffle mayo, grated parmesan, shallots & chives.</i>	
CHEDDAR- OCH MOZZARELLAKROKETTER med riven parmesan*/**	70:-
<i>Cheddar & Mozzarella cheese croquettes with grated parmesan.</i>	
BYTA UT DITT TILLBEHÖR MOT ETT AV OVANSTÅENDE SIDE ORDERS? . 25:- <i>Replace your side dish with a side order?</i>	
GRILLAD MAJSKOLV* med tryffelmajonnäs, riven parmesan, schalottenlök & gräslök <i>Grilled corn on the cob with truffle mayonnaise, grated parmesan, shallots & chives</i>	40:-
GRILLAT BACON <i>Grilled bacon</i>	65:-
GRILLAD PANNOUMI (svensk grillost) <i>Grilled Pannoumi-cheese</i>	65:-
GRILLADE CHORIZOS <i>Grilled chorizos</i>	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+°
<i>OBSERVERA! Kött som grillas well done tappas ofta sin karaktär & kan upplevas segt & torrt.</i>
<i>PLEASE NOTE! Meat that is cooked well done often loses its character & may be perceived as tough & dry.</i>

HUVUDRÄTTER MAINS

- AGRILLS BURGARE*/**** på svensk högrev. **225:-**
Bacon, svartpepparmajjo, råhyvlat schallotenlök, cheddarost, mozzarella, syrad gurka, majscolv, pommes & aioli-dipp. **Vegetariskt? Byt ut kött & bacon mot Pannoumi!**
Burger. Swedish Chuckroll. With bacon, black pepper mayonnaise, sliced shallots, cheddar cheese, mozzarella, pickled cucumber, corn on the cob, fries & aioli dip.
Vegetarian? Replace the meat and bacon with Pannoumi!
- RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 150 G** med pommes frites. **285:-**
med kaprismajonnäs, syrad gurka, picklad schallotenlök, potatiskrisp, picklade senapsfrön, riven parmesan & smörgåskrasse.
Steak Tartare with caper mayonnaise, pickled cucumber, pickled shallots, potato crisp, pickled mustard seeds, grated parmesan & cress.
- STEAK SANDWICH MED GRILLAD SVENSK OXFILEÉ CA 180G****. **385:-**
grillat levainbröd, pepparrotkräm, råhyvlat schallottenlök, saltgurka, rostad lök, riven parmesan & smörgåskrasse. Serveras med pommes. *Rek stekgrad: medium rare.*
Steak Sandwich with 180 g Swedish Beef of Tenderloin, horseradish cream, shaved shallots, pickled cucumber, roasted onions, grated parmesan & 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, ponzusteck pak choi, syrad gurka, thaibasilika, sesamfrön & friterat togarashipudrat rispapper.
OBS! Tonfisken grillas lätt och har en rå kärna.
Grilled Tuna Steak with gochujang mayonnaise, ponzu fried pak choi, pickled cucumber, 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, schallottenlök, 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, syrad gurka, harissamajonnäs, rostad lök, chili- och vitlöksolja, riven veganost, smörgåskrasse & pommes frites.
Roasted eggplant on grilled bread, pickled cucumber, 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, 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!