

SNACKS *APPETIZERS*

- CHIPS OCH LÖJROM 30 G**155:-
Lättsaltade potatiships med löjrom, smetana, schalottenlök & finhackad dill.
Potato chips with bleak roe, smetana, shallots & dill.
- CHEDDAR- OCH MOZZARELLAKROKETTER** med riven parmesan*/**75:-
Cheddar & Mozzarella croquettes with grated parmesan.
- VITLÖKSBRÖD** med riven parmesan.** *Garlic bread with grated parmesan*80:-
- CORN RIBS*** med BBQ-sås, gochujangmajjo, schalottenlök, parmesan & gräslök. . . .55:-
Corn Ribs with BBQ sauce, gochujang 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.
- LÖJROM 30 G****170:-
Med krossad potatis, vispad smetana, schalottenlök, gräslök, dill, brynt smör & citronzest.
Bleak roe 30g, smashed potatoes, whipped smetana, shallots, chives, dill & lemon zest.
- MOULES MARINIÈRES**145:-
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde. Serveras med bröd.
Steamed Blue mussels in white wine, scallion, garlic & cream. Served with bread.
- GLASKRABBA****180:-
Stekta mjölvända glaskrabbor, chili, vitlök, persilja & frit. purjolök. Serveras med bröd.
Soft Shell Crabs, flour, chili, garlic, parsley & leek. Served with bread.
- GAMBAS AL PIL PIL**155:-
Vildfångade argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök. Serveras med bröd.
Argentine Red shrimps with garlic, parsley & chili. Served with bread.
- RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80G**165:-
Med kaprismajonnäs, syrad gurka, picklad schalottenlök, picklade senapsfrön, potatiscrisp, riven parmesan & smörgåskrasse.
Steak Tartare with caper mayonnaise, pickled cucumber, pickled shallots, potato crisp, pickled mustard seeds, grated parmesan & garden cress.
- AGRILLS CHARKBRÄDA*/****160:-
Olika charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & smör.
Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & butter.
- BURRATA***150:-
Med schalottenlök, tomat, ramslöksolja, citron, basilika & citronzest. Serveras med bröd.
With sliced shallots, tomatoes, ramson oil, lemon, basil & lemon zest. Served with bread.

KÖTTLISTA MEATS

Från träkolsgriillen. Allt kött serveras med rostade säsongsprimörer, grillad majskolv, 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.

Väl marmorerat & 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.

LAMMYTTERFILÉ CA 200G **325:-**

Mör och fyllig detalj med mycket smak. Rekommenderas medium. Nya Zeeland.

Lamb Tenderloin. Tender and delicious cut. Recommended Medium. New Zealand.

KYCKLING STEAK CA 220G **250:-**

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 bordsgriill med rödvinssås, sauce béarnaise, ramslöksmajonnäs, gremolatasmör & ditt val av tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, ramson mayo, gremolata 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 eller Ostbricka.

Chef's three-course menu, for sharing. Cold cuts. A Grill Mix. Dessert mix or Cheese platter. **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*

VISPAT GREMOLATASMÖR* *Gremolata butter*

RAMSLÖKSMAJONNÄS *Ramson mayo*

CHILI- & VITLÖKSOLJA *Chili & Garlic oil*

EXTRA SÅS *Extra sauce* 30:-

TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES *Fries*

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries*

VÄSTERBOTTENSOSTGRATINERAD POTATISPURÉ*

Västerbottens cheese gratinated potato puré

KROSSAD POTATIS med gochujangmajonnäs, riven parmesan & gräslök

Smashed potatoes with gochujang mayonnaise, 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 aioli, parmesan & schalottenlök 75:-

Regular fries or sweet potato fries with aioli, grated parmesan, shallots & chives.

CHEDDAR- OCH MOZZARELLAKROKETTER med riven parmesan*/** 75:-

Cheddar & Mozzarella cheese croquettes with grated parmesan.

SMÖRSTEKTA BROCCOLINIS med riven manchego 75:-

Butter fried broccolinis with grated manchego cheese.

BYTA UT DITT TILLBEHÖR MOT ETT AV OVANSTÅENDE SIDE ORDERS? . 30:-

Replace your side dish with a side order?

CORN RIBS* med BBQ-sås, gochujangmajonnäs, riven parmesan, schalottenlök & gräslök.

Corn Ribs with BBQ sauce, gochujang mayonnaise, grated parmesan, shallots & chives 55:-

GRILLAT BACON *Grilled bacon* 65:-

GRILLAD PANNOUMI (svensk grillost) *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 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.

HUVUDRÄTTER MAINS

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

Bacon, svartpepparmajjo, råhyvlat schallotenlök, cheddarost, mozzarella, syrad gurka, majskolv, 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 OXFILÉ CA 180G**. 385:-

Grillat levainbröd, pepparrotskräm, 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.

STEKT NORSK HAVSÖRING ASC*. 355:-

Med smörsås, broccolini, laxrom, fänkålsrudité, ramlöksolja & dillpotatis med brynt smör.

Butter fried Trout with butter sauce, broccolini, salmon roe, fennel crudité, ramson oil & dill potatoes with browned butter.

GRILLAD TONFISK. 295:-

Med sojamarinerade glasnudlar, grön papayasallad, gochujangmajonnäs, smashad chiligurka, mynta, skuren salladslök, sesamfrön & sötpotatischips. **OBS! Tonfisken grillas lätt och har en rå kärna.**

Grilled Tuna Steak with soy-marinated cellophane noodles, green papaya salad, smashed chili cucumber, gochujang mayonnaise, mint, green onions, sesame seeds & sweet potato chips. 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- & 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.

CAESARSALLAD**. 250:-

Grillad urbenad kycklingklubbfilé med skinn, romansallad, tomat, parmesan, bacon, krutonger & caesardressing.

Caesar salad with boneless chicken leg with skin, romaine, tomatoes, parmesan, bacon, croutons & dressing.

BARNMENY KIDS MENU (FÖR BARN UPP TILL 12 ÅR)

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.

* Lakto/Lactose

** Gluten

***Nötter/Nuts

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