

## SNACKS APPETIZERS

### LÖJROMSCHIPS

30g löjrom, smetana, schalottenlök, dill.  
*Chips, 30g bleak roe, smetana, shallot, dill*

165:-

### CHIPS MED TRYFFELMAJONNÄS

schalottenlök, riven parmesan, gräslök.  
*Potato chips, truffle mayonnaise, shallot, grated parmesan, chives.*

85:-

### VITLÖKSBRÖD\*\*

med riven parmesan.  
*Garlic bread with grated parmesan*

85:-

### CORN RIBS

miso, brynt smör, soja, schalottenlök, parmesan, gräslök.  
*Miso, browned butter, soy, shallot, parmesan, chives*

70:-

### SALTGURKA, SMETANA & HONUNG

*Pickled cucumber, smetana & honey.*

70:-

### JAMON IBERICO DE BELLOTA

*Grand Reserva, 48m, ca 30 g.*

185:-

### KYCKLINGVINGAR GOCHUJANG

Gochujangglaserade kycklingvingar, lime- & ingefärsmajonnäs, salladslök, sesamfrön.  
*Gochujang glazed chicken wings, lime & ginger mayonnaise, spring onion, sesame.*

125:-

### PIMIENTOS DE PADRÓN

80:-

### ROSTADE MARCONAMANDLAR\*\*\*

*Roasted Marcona almonds.*

85:-

### NOCELLARAOLIVER

*Nocellara olives.*

75:-

### CHEDDAR-MOZZARELLAKROKETTER\*/\*\*

Honung, chorizosmul & parmesan.  
*Cheddar & Mozzarella croquettes, honey, chorizo crumble & parmesan.*

90:-

## FÖRRÄTTER STARTERS

ALLA VÅRA FÖRRÄTTER KAN MED FÖRDEL DELAS VID BORDET FÖR EN BREDARE SMAKUPPLEVELSE!

### ISBRYTARTOAST\* / \*\*

Räkor, dill, lök, majonnäs på smörstekt bröd.  
*Shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.*

165:-

**Tillägg:** 10 g löjrom.

**Add** 10 g of bleak roe.

+30:-

### LÖJROM 30 G \*\*

Smörstekt briochebröd, smetana, schalottenlök, gräslök & dill.  
*Bleak roe 30g, brioche toast, smetana, shallot, chives & dill.*

195:-

### MOULES MARINIÈRES **Classic**

Blåmusslor, vitt vin, vitlök, schalottenlök & grädde. Serveras med bröd.  
*Blue mussels, white wine, shallot, garlic & cream. Served with bread.*

165:-

### MOULES MARINIÈRES **Asian**

Blåmusslor, vitt vin, vitlök, schalottenlök, chili, tomat, ingefära & fisksås. Serveras med bröd.  
*Blue mussels, white wine, garlic, shallot, chili, tomato, ginger, fish sauce. Served with bread.*

165:-

### GAMBAS AL PIL PIL

Vildfångade argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök. Serveras med bröd.  
*Argentine Red shrimps with garlic, parsley & chili. Served with bread.*

165:-

### RÅBIFF 80 G

Svensk oxrulle, dijonnaise, syrade betor, kapris, silverlök, potatiskrisp & parmesan.  
*Steak Tartare, dijonnaise, pickled beetroot, white onion, capers, potato crisp & parmesan.*

170:-

### HJORT TATAKI

Ponzu, togarashi, wasabimajonnäs, picklad vattenmelonrättika & sesam.  
*Venison Tataki, ponzu, togarashi, wasabi mayonnaise, pickled watermelon radish & sesame.*

175:-

### CHARK & OST\* / \*\*

Diverse charkuterier, en bit ost, cornichons, ndujasmör & bröd.  
*Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, nduja butter & bread.*

170:-

### BAKAD SPETSKÅL (VEGAN) \*\*\*

miso, veganskt brynt smör, sesammajonnäs, cashewnötter & "parmesan".  
*Pointed cabbage, miso, vegan browned butter, sesame mayonnaise, cashew nuts & "parmesan".*

145:-

## KÖTTLISTA MEATS

### PRIME CUT

KÖKSCHEFENS UTVALDA DETALJER, FRÅN VÅR SEPARATA KÖTTLISTA. FRÅGA OSS!  
THE CHEF'S SELECTED CUT. ASK OUR WAITERS ABOUT TODAY'S SPECIAL!

#### OXFILÉ PREMIUM, CA 200G - SWE

Svenskt premiumkött. Den möraste köttdetaljen, från gårdar i Mellansverige.  
*Beef Tenderloin is the most tender cut. From local farms in Central Sweden.*

420:-

#### PICANHA ANGUS, MIGUEL VERGARA, CA 250 G - ESP

Rostlock med fettkappa. Smakrikt kött från Miguel Vergara i Spanien. **Rec: medium rare.**  
*Flavorful cut from Miguel Vergara, Spain.*  
**Rec: medium rare.**

375:-

#### ENTRECÔTE PREMIUM, CA 250 G

Premium-entrecôte. Mör & smakrik tack vare sin rika marmorering. Ursprung & ras varierar.  
*Rib Eye. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling. Origin & breed varies.*

405:-

#### RYGGBIFF GRAIN FED, CA 250 G

Ryggbiff med kappa. Välmarmorerat & smakrikt kött. Kommer med fettkappa som ger köttet extra smak. Ursprung och ras varierar.  
*Striploin Grain Fed. Well-marbled and flavourful cut. Origin and breed varies.*

405:-

#### PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA, CA 200 G - ESP

Saftig, mör & väldigt smakrik fjäderformad detalj med mycket marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisens framdel.

**Rec: medium well.**

*Juicy, tender & very flavorful feather shaped cut with a lot of marbling from the Spanish acorn-eating black pig.*

**Rec: medium well.**

385:-

#### HJORT TENDER STRIP, CA 200 G - NZ

Ung kronhjort, del av fransyska. Mör & mager detalj med mild smak. **Rec: medium rare.**  
*Young venison, part of beef. Tender & lean cut with light taste.* **Rec: medium rare.**

355:-

#### KYCKLING STEAK, CA 220 G - SWE

Svensk klubbfilé med skinn. Mör, saftig & smakrik urbenad kycklingklubba.  
*Boneless Swedish Chicken leg. Juicy & tender. The skin gives it a nice crispy texture.*

260:-

## - A GRILL MIX -

GÄLLER FÖR MINST 2 PERS

*Served for a minimum of 2 persons*

475:-/P

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, chorizo & kyckling steak. Serveras på en bordsgrill med rödvinssås, tryffelmajjo, gremolata, sauce béarnaise\* & ditt val av tillbehör. *Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on table grill with red wine sauce, truffle mayo, gremolata, sauce béarnaise\* & your choice of a side dish.*

## - OXFILE PROVENCAL -

GÄLLER FÖR MINST 2 PERS

410:-/P

Grillad oxfilé ca 200g/p från närområdet, rostad skivad potatis, vitlökssmör\*, råstekta primörer & persilja. Serveras på fat.

## - COEUR DE FILET PROVENCAL -

SERVED FOR A MINIMUM OF 2 PERSONS

410:-/P

*Beef Tenderloin ca 200g/p from central Sweden with roasted sliced potatoes, garlic butter\*, raw fried vegetables & parsley. Served on a platter for sharing.*

## - A GRILL DINNER -

GÄLLER FÖR MINST 2 PERS

*Served for a minimum of 2 persons*

740:-/P

### VÅR AVSMAKNINGSMENY

*En tre-rättersmiddag där ni delar maten med varandra.*

#### Förrätt:

Olika charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & ndujasmör.

#### Huvudrätt:

A GRILL MIX

Olika kött detaljer från grillen med diverse såser & tillbehör.

#### Dessert:

Välj mellan Dessertplanka eller Ostbricka.

### CHEF'S THREE COURSE SHARING TASTING MENU

740:-/P

#### Starter:

*Cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & nduja butter.*

#### Main course:

*A Grill Mix. Various cuts from the grill with various sauces & sides.*

#### Dessert:

*Choose between our Dessert mix platter or Cheese platter.*

### LÄGG TILL VINPAKET MED 3 UTVALDA VINER

*Wine package with 3 selected wines*

STANDARD - 425:-/P

LYX - 550:-/P

## STEKGRADER - COOKING TEMPERATURES

**BLEU:** Ljummen med rå kärna. Tepid, barely warm, raw to the core.

**RARE:** Ljummen med halvrå kärna. Tepid, semi-raw to the core - 35°

**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:** Liten rosa kärna. Cooked to the core, only pink in the middle - 65°

**WELL DONE:** Grå genomstekt kärna. Cooked to the core, grey all the way - 77+°

## SÅSER - SAUCES

SAUCE BEARNAISE\*

RÖDVINSSÅS *Red wine sauce.*

SVARTPEPPARSÅS MED COGNAC *Blackpepper sauce with cognac.*

VITLÖKSSMÖR\* *Garlic butter.*

NDUJASMÖR\* *Nduja butter.*

TRYFFELMAJONNÄS *Truffle mayonnaise.*

GREMOLATA *Persilja, vitlök, citron & olivolja. Parsley, garlic, lemon & olive oil.*

EXTRA SÅS *Extra sauce 40:-*

## TILLBEHÖR - SIDES

POMMES FRITES *Fries.*

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries.*

VÄSTERBOTTENSOSTGRATINERAD POTATISPURÉ\* *Västerbottens cheese gratinated potato puré.*

ROSTAD AMANDINEPOTATIS *Rökt paprikaolja, vitlöksyoghurt & persilja.  
Roasted Amantine potatoes, smoked pepper oil, garlic yoghurt & parsley.*

SALLAD\*/\*\*\* *Timjansrostade betor, sylrig fetaostkräm, rödlök, pinjenötter, honung & persilja.  
Salad, thyme roasted beet roots, feta cheese cream, red onion, pine nuts, honey & parsley.*

EXTRA TILLBEHÖR *Extra side 55:-*

## EXTRA SIDE ORDERS

DIRTY FRIES - Pommes eller sötpommes, tryffelmajjo, parmesan, schalottenlök & gräslök. 75:-  
*Regular fries or sweet potato fries with truffle mayonnaise, parmesan, shallots & chives.*

BYTA UT DITT TILLBEHÖR MOT DIRTY FRIES? 35:-  
*Replace your side dish with Dirty Fries?*

CHEDDAR- & MOZZARELLAKROKETTER\*/\*\*honung, chorizosmul & parmesan. 90:-  
*Cheddar & Mozzarella croquettes with honey, chorizo crumble & parmesan.*

TRYFFELRISOTTO färskriven vintertryffel, champinjoner, guanciale, pecorino & gräslök. 125:-  
*Grated truffle, mushrooms, guanciale, pecorino cheese & chives.*

CORN RIBS med miso, brynt smör, soja, schalottenlök, parmesan & gräslök. 70:-  
*Miso, browned butter, soy, shallots, parmesan & chives.*

GRILLAD PANNOUMI (svensk grillost) - *Grilled Pannoumi-cheese.* 60:-

GRILLADE CHORIZOS (2 st) *Grilled Chorizos (2 pcs)* 50:-

## HUVUDRÄTTER MAINS

### LÄTTGRILLAD TONFISK

Ponzu, glasnudlar, kål, mangosalsa, lime- & ingefärsmajonnäs, chilirostade sesamfrön & krispig lotusrot.

*Ponzu, glass noodles, cabbage, mango salsa, lime & ginger mayonnaise, chili roasted sesame seeds & crispy lotus root.*

295:-

### TORSKRYGG

Citron- & pepparrotskräm, brynt smör, pepparrot, löjrom & smashed potatoes.

*Cod, lemon & horseradish cream, browned butter, horseradish, bleak roe & smashed potatoes.*

385:-

### FISK- & SKALDJURSGRYTA\*\*

Lax, torsk, räkor, blåmusslor, tomat, grädde, vitlök, cognac, krutonger & potatis.

*Fish- & Seafood stew, tomato, cream, garlic, cognac, croutons & potatoes.*

280:-

### MOULES FRITES CLASSIC

Blåmusslor, vitt vin, vitlök, schalottenlök & grädde. Serveras med pommes & aioli.

*Blue mussels, white wine, shallot, garlic & cream.*

*Served with French Fries & aioli.*

275:-

### MOULES FRITES ASIAN

Blåmusslor, vitt vin, vitlök, schalottenlök, chili, tomat, ingefära & fisksås. Med pommes & aioli.

*Blue mussels, white wine, garlic, shallot, chili, tomato, ginger, fish sauce. French Fries & aioli.*

275:-

### STEAK SANDWICH\*\*

**GRILLAD RYGGBIFF CA 250 G - REK: MEDIUM RARE**

Grillat levainbröd, dijonnaise, schalottenlök, saltgurka, rostad lök, parmesan & pommes. 250 g Striploin, grilled bread, dijonnaise, pickle, shallots, roasted onions, parmesan & Fries.

385:-

### RÅBIFF 150 G

Svensk oxrulle, dijonnaise, syrade betor, silverlök, kapis, potatiskrisp, parmesan & Pommes.

*Steak Tartare, dijonnaise, pickled beet roots, white onion, capers, potato crisp, parmesan & Fries.*

295:-

### AGRILLS BURGARE\*/\*\*

Svensk högrev, bacon, gullök, saltgurka, husets hamburgerdressing, cheddarost, mozzarella, majskolv, pommes & aioli-dipp.

**Vegetariskt? Byt ut köttet mot Pannoumi!**

*Swedish Chuckroll, bacon, hamburger sauce, onion, pickle, cheddar cheese, mozzarella, corn, fries & aioli dip.*

**Vegetarian? Replace the meats with Pannoumi!**

245:-

### TRYFFELPIZZA BIANCA\*/\*\*

Färskriven vintertryffel, taleggio, svampkräm, smulad fetaost, rostad vitlöksolja & persilja.

*Grated winter truffle, taleggio, mushroom creme, feta cheese, garlic oil & parsley.*

295:-

### TRYFFELRISOTTO

Färskriven vintertryffel, champinjoner, guanciale, pecorino & gräslök (**går att få vegansk**).

*Grated truffle, mushrooms, guanciale, pecorino cheese & chive (**vegan is possible**).*

275:-

## BARNMENY KIDS MENU (För barn upp till 12 år)

### CHEESEBURGARE \* / \*\* med svenskt nötkött

husets hamburgerdressing, saltgurka, cheddarost, mozzarella, majscolv & pommes.

**Vegetariskt?** Byt ut köttet mot Pannoumi.

*Cheeseburger, hamburger sauce, pickle, cheddar cheese, mozzarella, corn on the cob & Fries.*

**Vegetarian?** Replace the meat with Pannoumi.

120:-

### GRILLAD RYGGBIFF \*

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

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

145:-

### GRILLAD KYCKLING STEAK \*

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

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

105:-

## DESSERTS & CHEESES

### EN BIT OST

Ost, marmelad, frukt & knäcke.

*A piece of cheese. Served with marmalade, fruit & crispbread.*

65:-

### OSTBRICKA

Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke.

*Cheese Platter. Three types of cheese, served with marmalade, fruit & crispbread.*

165:-

### CHOKLADFONDANT \* \*

vaniljglass & sesamflarn.

*Chocolate fondant, vanilla ice cream & sesame tuile.*

125:-

### SEMIFREDDO \*

Kamomill-semifreddo, vit chokladkräm, citrongelé & krossad honungsflarn.

*Chamomile semifreddo, white chocolate cream, lemon jelly & honey comb.*

125:-

### CRÈME BRULÉE

Serveras med en kula hallonsorbet.

*Crème Brulée, and a scoop of raspberry sorbet.*

110:-

### PERSIKOSORBET & BUBBEL

A scoop of peach sorbet with sparkling wine.

95:-

### KAFFEGODIS \* / \*\*

Tre utvalda sorter av sötsaker.

*Three selected varieties of sweets.*

75:-

### KVÄLLSFÖSARE \*

Bartenders val av 2 cl whisky, cognac eller rom, chokladtryffel & bryggkaffe.

*Avec Package. Bartenders choice of 2 cl Whisky, Cognac or Rum, chocolate truffle & coffee.*

125:-

### EN KULA GLASS ELLER SORBET

A scoop of ice cream or sorbet. Ask us!

40:-

### TOPPINGS

Chokladsås, kolasås, strössel, salt lakritsströssel.

*Chocolate sauce, caramel sauce, sprinkles, salty licorice sprinkles.*

10:-