

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:-

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. Värmarmorat & 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 urbanad 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 Amandine 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- & pepparrotskräms, 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, kaporis, potatiskrisp, parmesan & Pommes.

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

295:-

AGRILLS BURGARE*/**

Svensk högrek, 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, majskolv & 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*

Välmarinerat & smakrikt kött. Serveras med sauce bearnaise, majskolv & pommes.

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

145:-

GRILLAD KYCKLING STEAK*

Svensk kycklingklubbfilé. Serveras med sauce bearnaise, majskolv & 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:-