

SNACKS APPETIZERS

LÖJROMSCHIPS

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

165:-

CHIPS MED TRYFFELMAJONNÄS

schalottenlök, riven parmesan, gräslök.
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 - ESP

Grand Reserva, 48m, ca 30 g.

185:-

KYCKLINGVINGAR GOCHUJANG - SWE

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.

170:-

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.

170:-

RÅBIFF 80 G - SWE

Svensk oxrulle, dijonnaise, syrade betor, kapris, silverlök, potatiskrisp & parmesan.

Steak Tartare, dijonnaise, pickled beetroot, white onion, capers, potato crisp & parmesan.

175:-

HJORT TATAKI - NZ

Ponzu, togarashi, wasabimajonnäs, picklad vattenmelonrättika & sesam.

Venison Tataki, ponzu, togarashi, wasabi mayonnaise, pickled watermelon radish & sesame.

180:-

CHARK & OST*/**

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

Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, nduja butter & bread.

175:-

BAKAD SPETSKÅL (VEGAN)***

miso, veganskt brynt smör, sesammajonnäs, cashewnötter & "parmesan".

Pointed cabbage, miso, vegan browned butter, sesame mayonnaise, cashew nuts & "parmesan".

145:-

KÖTTLISTA MEATS

FRÅN TRÄKOLSGRILLEN

FROM THE CHARCOAL GRILL

Allt kött serveras med säsongssprimörer, grillad majskolv, en valfri sås & ett valfritt tillbehör.
Every meat dish is accompanied by seasonal vegetables, grilled corn on the cob, a sauce & a side dish.

PRIME CUT

Vi erbjuder också utvalda kött detaljer från vår separata köttlista. Fråga oss!
We also have selected cuts of meat from our separate meat list. Ask us!

OXFILÉ PREMIUM, CA 200G - SWE

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

Rec: medium rare.

435:-

PICANHA ANGUS, CA 250 G - ESP

Rostlock med fettkappa. Smakrikt kött från Miguel Vergara i Spanien.
Flavorful cut from Miguel Vergara, Spain.

Rec: medium rare.

375:-

ENTRECÔTE GRAIN FED, CA 250 G - URU

Premium-entrecôte av rasen Black Angus. Mör & smakrik tack vare sin rika marmorering.
Rib Eye, Black Angus. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling.

Rec: medium rare.

410:-

RYGGBIFF GRAIN FED, CA 250 G - URU

Ryggbiff med fettkappa av rasen Black Angus. Velmarmorerat & smakrikt kött.
Striploin Grain Fed, Black Angus. Well-marbled and flavourful cut.

Rec: medium rare.

410:-

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

Saftig, mör & smakrik fjäderformad detalj med mycket marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisens frandel.
Juicy, tender & very flavorful feather shaped cut with a lot of marbling from the Spanish acorn-eating black pig. Located on the front part of the back.

Rec: medium well.

385:-

LAMMRACKS, CA 300 G - NZ

Lammkötlettrad. Mör & smakrik detalj.
Rack of lamb. Tender & flavorful cut.

Rec: medium rare.

405:-

KYCKLING STEAK, CA 220 G - SWE

Svensk klubbfilé med skinn. Mör, saftig & smakrik urbenad kycklingklubba.
Juicy & tender boneless Swedish chicken leg with a nice crispy skin.

260:-

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+°

SHARING MENUS

GÄLLER FÖR MINST 2 PERS. *Served for a minimum of 2 persons*

A GRILL MIX STANDARD

-485:-/P

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, chorizo & kyckling steak. Serveras på en bordsgrill med rödvinssås, tryffelmajjo, gremolata, sauce béarnaise* & ett tillbehör/p.

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.*

A GRILL MIX DELUXE

-645:-/P

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, Entrecôte Grain Fed & Picanha Angus. Serveras på en bordsgrill med rödvinssås, tryffelmajjo, gremolata, sauce béarnaise* & ett tillbehör/p.

Striploin Grain fed, Rib Eye Grain fed, Picanha Angus & Pluma Iberico. Served on table grill with red wine sauce, truffle mayo, gremolata, sauce béarnaise & your choice of a side dish.*

OXFILE PROVENCAL

-420:-/P

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

- COEUR DE FILET PROVENCAL -

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

A GRILL DINNER

STANDARD - 765:-/P

DELUXE - 925:-/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 träkolsgillen med diverse såser & tillbehör.

Dessert:

Dessertplanka eller Ostbricka.

CHEF'S THREE COURSE SHARING TASTING MENU

Starter:

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

Main course:

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

Dessert:

Dessert mix platter or Cheese platter.

VINPAKET MED 3 UTVALDA VINER

Wine package with 3 selected wines

STANDARD - 425:-/P

DELUXE - 550:-/P

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 tryffel, 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.

Lightly grilled Tuna, ponzu, glass noodles, cabbage, mango salsa, lime & ginger mayonnaise, chili roasted sesame seeds & crispy lotus root.

325:-

TORSKRYGG

Citron- & pepparrotskrä, 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:-

ISBRYTARTOAST HEL

Räkor, dill, lök, majonnäs på smörstekt bröd.

Shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.

255:-

Tillägg: 10 g löjrom.

Add 10 g of bleak roe.

+30:-

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** - URU

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.

395:-

RÅBIFF 150 G - SWE

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

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

295:-

AGRILLS BURGARE*/** - SWE

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!

250:-

TRYFFELPIZZA BIANCA*/**

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

Pizza, grated truffle, taleggio, mushroom creme, feta cheese, garlic oil & parsley.

295:-

TRYFFELRISOTTO

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

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

295:-

BARNMENY

KIDS MENU

(För barn upp till 12 år)

CHEESEBURGARE*/** - SWE

på svensk högre, saltgurka, cheddarost, mozzarella, husets hamburgerdressing, majscolv & pommes.

Vegetariskt? Byt ut köttet mot Pannoumi. *Cheeseburger, hamburger sauce, pickle, cheddar cheese, mozzarella, corn on the cob & Fries.*

Vegetarian? *Pannoumi instead of meat.*

125:-

PANNKAKOR*/**

med sylt & vaniljglass.

Pancakes, jam & vanilla ice cream.

75:-

GRILLAD RYGGBIFF* - URU

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

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

155:-

GRILLAD KYCKLING STEAK* - SWE

Svensk kycklingklubbfilé med sauce bearnaise, majscolv & pommes.

Grilled boneless Swedish Chicken leg with sauce bearnaise, corn & Fries.

125:-

DESSERTS & CHEESES

EN BIT OST

Ost, marmelad, frukt & knäcke.

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

70:-

OSTBRICKA*/**

Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke.

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

175:-

NOUGAT, KOLA & CHOKLAD*/**/**

Nougatkaka, chokladmousse, salt kolakräm, brynt smörglass & kanderade jordnötter.

Nougat cake, chocolate mousse, salted caramel cream, browned butter ice cream & candied peanuts.

130:-

ANANAS, KOKOS & LIME

Karamelliserad ananas, kokosglass, vispad limepanacotta, kokoscrumble & passionsfruktgelé.

Caramelized pineapple, coconut ice cream, whipped lime panna cotta, coconut crumble & passion fruit jelly.

130:-

CRÈME BRULÉE

Serveras med en kula hallonsorbet.

Crème Brulée with a scoop of raspberry sorbet.

120:-

PERSIKOSORBET & BUBBEL

A scoop of peach sorbet with sparkling wine.

95:-

KAFFEGODIS*/**

Tre utvalda sorter av sötsaker.

Three selected varieties of sweets.

85:-

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.

135:-

EN KULA GLASS ELLER SORBET

A scoop of ice cream or sorbet.

45:-

TOPPINGS

Chokladsås, kolasås, strössel, salt lakritsströssel.

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

10:-