

SNACKS APPETIZERS

LÖJROMSCHIPS

30g löjrom, smetana, rödlök, dill.
Chips, 30g bleak roe, smetana, red onion, dill.

170:-

CHIPS MED CHEDDARAIOLI*

rödlök, gräslök, chiliflakes & parmesan.
Chips, cheddar aioli, red onion, chili flakes & parmesan.

95:-

SALTGURKA, SMETANA & HONUNG

Pickled cucumber, smetana & honey.

70:-

CORN RIBS*

brynt sardellsmör, vitlök, citron & parmesan.
browned anchovy butter, garlic, lemon & parmesan.

75:-

VITLÖKSBRÖD* / **

med riven parmesan.
Garlic bread with grated parmesan.

95:-

KYCKLINGVINGAR - 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:-

CAESARSPARRIS

Råstekt grön sparris med caesardressing, citronzest & parmesan.
Raw fried green asparagus with caesar dressing, lemon zest & parmesan.

75:-

FÖRRÄTTER STARTERS

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

ISBRYTARTOAST*/** HALV/HEL

Räkor, dill, rödlök, majonnäs på smörstekt bröd.
Shrimps, dill, red onion, mayonnaise & butter toast.

Halv: 170:-

Hel: 255:-

Tillägg: 10 g löjrom.

Add 10 g of bleak roe.

+35:-

LÖJROM 30 G**

Smörstekt briochebröd, smetana, rödlök & dill.
Bleak roe 30g, brioche toast, smetana, red onion, 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.

175:-

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.

175:-

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, pepparrotsmajonnäs, saltgurka, picklade senapsfrön, silverlök, potatiskrisp, friterad kapris & Efterglöd-ost.

Steak Tartare, horseradish mayonnaise, salt pickled cucumber, pickled mustard seeds, white onion, capers, potato crisp & Efterglöd cheese.

175:-

ELDAD TONFISK TARTAR

Sesam, soja, chili, mango- & gurksalsa, lime- & ingefärsmajonnäs, chilirostade sesamfrön & sötpotatiships.

Lightly seared Tuna Tartar, sesame, soy, chili, mango- & cucumber salsa, lime & ginger mayonnaise, chili-roasted sesame seeds & sweet potato chips.

175:-

CHARK & OST*/**

Diverse charkuterier, en bit ost, cornichons, chili-rökt paprikasmör & bröd.

Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, chili- & smoked pepper butter & bread.

175:-

BURRATA*

Tomater från Gällenas gård, basilika-olja, råhyvlat silverlök & citronzest. Serveras med bröd.

Tomatoes from Gällenas Farm, basil oil, raw silver onion & lemon zest. Served with bread.

170:-

HONUNGSROSTADE KNIPPMORÖTTER***

Knippmorötter från Kvia gård, citron- & pepparrotskräms, brynt smör, Valenciamandel, riven pepparrot, citronzest & dill.

Honey roasted bunched carrots from Kvia Farm, lemon & horseradish cream, browned butter, Valencia almonds, horseradish, lemon zest & dill.

Går att få vegansk. Vegan is possible.

150:-

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 CUTS

Premiumkött från vår separata köttlista.
Selected cuts of meat from our separate meat list.

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.
Rec: medium rare.

435:-

ENTRECÔTE GRAIN FED, CA 250 G - URU

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.

415:-

RYGGBIFF GRAIN FED, CA 250 G - URU

Ryggbiff med fettkappa av rasen Black Angus. Välmarmorerat & smakrikt kött.
Striploin Grain Fed, Black Angus. Well-marbled and flavourful cut.
Rec: medium rare.

415:-

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

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

Lammkotlettrad. Mör & smakrik detalj.
Rack of lamb. Tender & flavorful cut.
Rec: medium rare.

405:-

KYCKLING STEAK, CA 200 G - SWE

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

265:-

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, cheddar aioli*, nam chimmichurri, sauce béarnaise* & ett tillbehör/p.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, nam chimmichurri, cheddar aioli* & your choice of a side dish.*

A GRILL MIX DELUXE

-645:-/P

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, Entrecôte Grain Fed & Lammracks. Serveras på en bordsgrill med rödvinssås, sauce béarnaise*, cheddar aioli*, nam chimmichurri & ett tillbehör/p.

Striploin Grain fed, Rib Eye Grain fed, Rack of Lamb & Pluma Iberico. Served on table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, nam chimmichurri, cheddar aioli* & 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 - 935:-/P

VÅR AVSMAKNINGSMENY

En trerättersmiddag där ni delar maten med varandra.

Förrätt:

Olika charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & andalusiskt smör.

Huvudrätt:

A GRILL MIX

Olika kött detaljer från träkolsgrillen med diverse såser & tillbehör.

Dessert:

Dessertplanka**/** alt Ostbricka**/**

CHEF'S THREE COURSE SHARING TASTING MENU

Starter:

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

PEPPARSÅS MED COGNAC *Pepper sauce with cognac.*

VITLÖKSSMÖR* *Garlic butter.*

ANDALUSISKT SMÖR* Rökt paprika, chili & lime. *Andalusian butter; smoked pepper, chili & lime.*

NAM CHIMMICHURRI Lök, chili, lime, fisksås, olivolja, persilja & koriander.
Onion, chili, lime, fish sauce, olive oil, parsley & cilantro.

CHEDDARAIOLI*

AIOLI

EXTRA SÅS *Extra sauce* 45:-

TILLBEHÖR - SIDES

POMMES FRITES *Fries.*

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries.*

VÄSTERBOTTENSOSTGRATINERAD POTATISPURÉ* *Västerbottens cheese gratinated potato puré.*

ROSTAD FÄRSKPOTATIS* Vitlökssmör, chiliflakes, persilja, parmesan & salladslök.
Roasted potatoes, garlic butter, chiliflakes, parsley & spring onion.

CEASAR SALLAD** Romansallad, parmesan, baconkrisp, krutonger & caesardressing.
Caesar salad, romaine, parmesan cheese, bacon crisp, croutons & caesar dressing.

EXTRA TILLBEHÖR *Extra side* 55:-

EXTRA SIDE ORDERS

DIRTY FRIES

Pommes alt. sötpommes, cheddaraioli, baconkrisp, rödlök, chiliflakes, parmesan & gräslök. 75:-
Fries or sweet potato fries, cheddar aioli, bacon, red onion, chiliflakes, parmesan & chives.

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

CAESARSPARRIS råstekt grön sparris med caesardressing, citronzest & parmesan. 75:-
Raw fried green asparagus with caesar dressing, lemon zest & parmesan.

CORN RIBS brynt sardellsmör, vitlök, citron & parmesan. 75:-
Browned anchovy butter, garlic, lemon & parmesan.

GRILLAD PANNOUMI (svensk grillost), granatäppelsirap & rostade pinjenötter. 70:-
Grilled Pannoumi-cheese, Pomegranate Molasses & roasted pine nuts.

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

HUVUDRÄTTER MAINS

LÄTTGRILLAD TONFISK

Misomajonnäs, sushiris, atchara, asiatisk gurksallad, mynta, sötpotatiships, chilirostade sesamfrön.
Lightly grilled Tuna, miso mayonnaise, sushi rice, atchara, asian cucumber salad, mint, sweet potato chips & chili-roasted sesame seeds.

325:-

RÖDING

Sandefjordsås, löjrom, broccolini, citronzest & färskpotatis i brynt dillsmör.
Char, Sandefjord sauce, bleak roe, broccolini, lemon zest & potatoes in browned dill butter.

395:-

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.

295:-

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.

295:-

LÖJROMSPIZZA**

Löjrom, västerbottensost, smetana, rödlök & dill.
Pizza, bleak roe, västerbottens cheese, smetana, red onion & dill.

Går att få vegetarisk. Vego is possible.

295:-

CAESARSALLAD**

Romansallad, tomat, parmesan, baconkrisp, krutonger & caesardressing.
Caesar salad, romaine, tomatoes, parmesan cheese, bacon crisp, croutons & caesar dressing.

Välj mellan:

Kycklingklubbfilé med krispigt skinn ca 200 g - SWE
Boneless chicken leg with a crispy skin, ca 200g.

150 g handskalade räkor.

150 g hand peeled shrimps.

265:-

RÄKSMÖRGÅS**

150 g handskalade räkor, smörstekt levainbröd, tomat, rödlök, ägg & aioli.
150 g hand peeled shrimps, butter toast, tomatoes, red onion, egg & aioli.

Tillägg: 10 g löjrom.

Add 10 g of bleak roe.

+35:-

265:-

STEAK SANDWICH** - URU

GRILLAD RYGGBIFF CA 250 G - REK: MEDIUM RARE

Levainbröd, pepparrotsmajonnäs, rödlök, picklade senapsfrön, saltgurka, parmesan & pommes.
250 g Striploin, levainbread, horseradish mayonnaise, salt pickled cucumber, red onion, pickled mustard seeds, parmesan & Fries.

395:-

RÅBIFF 150 G & POMMES - SWE

Svensk oxrulle, pepparrotsmajonnäs, saltgurka, picklade senapsfrön, silverlök, potatiskrisp, friterad kapris & Efterglöd-ost.

Steak Tartare, horseradish mayonnaise, salt pickled cucumber, pickled mustard seeds, white onion, capers, potato crisp & Efterglöd cheese.

295:-

AGRILLS BURGARE*/** - SWE

Svensk högre, bacon, rödlök, saltgurka, husets hamburgerdressing, cheddarost, mozzarella, majskolv, pommes & cheddaraioli-dipp.

Vegetariskt? Byt ut köttet mot Pannoumi!

Swedish Chuckroll, bacon, hamburger sauce, onion, salt pickled cucumber, cheddar cheese, mozzarella, corn, fries & cheddar aioli dip.

Vegetarian? Replace the meats with Pannoumi!

260:-

ROSTAD AUBERGINE*/*** VEG

Citron- & vitlöksyoghurt, skivad potatis, brynt chili-paprikasmör, granatäppelsirap, fetaost, persilja & rostade pinjenötter.

Aubergine, lemon & garlic yoghurt, sliced potatoes, browned chili-paprika butter, pomegranate molasses, feta cheese, parsley & roasted pine nuts.

Går att få vegansk. Vegan is possible.

245:-

BARNMENY

KIDS MENU

(För barn upp till 12 år)

CHEESEBURGARE*/** - SWE

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

Vegetariskt? Byt ut köttet mot Pannoumi.

Cheeseburger, hamburger sauce, salt pickled cucumber, 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, majskolv & pommes.

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

155:-

GRILLAD KYCKLING STEAK* - SWE

Svensk kycklingklubbfilé med sauce bearnaise, majskolv & 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 kolasås, vaniljglass & kanderade jordnötter.

Nougat cake, chocolate mousse, salted caramel sauce, vanilla ice cream & candied peanuts.

130:-

JORDGUBBAR & MASCARPONE*

Lime- & balsamicrostade jordgubbar, mascarponekräm & rostad maräng.

Lime & balsamico roasted strawberries, Mascarpone cream & roasted meringue.

125:-

CRÈME BRULÉE

115:-

PERSIKOSORBET & BUBBEL

A scoop of peach sorbet with sparkling wine.

95:-

KAFFEGODIS*/**

Tre utvalda sorter av sötsaker.

Three selected varieties of sweets.

85:-

CHOKLADTRYFFEL*

Olika smaker.

Chocolate truffle. Different flavors.

35:-

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:-