

SNACKS & APTITRETARE APPETIZERS

LÖJROMSCHIPS

30g löjrom, smetana, rödlök & dill.
Potato chips, 30g bleak roe, smetana, red onion & dill.

170:-

CHIPS MED CHEDDARAIOLI*

Rödlök, gräslök, chiliflakes & parmesan.
Potato chips, cheddar aioli, red onion, chili flakes & parmesan.

95:-

SALTGURKA, SMETANA & HONUNG

Pickled cucumber, smetana & honey.

70:-

CORN RIBS*

Med barbecuesås, cheddaraioli, rödlök & parmesan.
Barbecue sauce, cheddaraioli, red onion & parmesan.

75:-

VITLÖKSBRÖD*/**

Med riven parmesan.
Garlic bread with grated parmesan.

85:-

KROKETTER*/**

Med pancetta, pecorino, mozzarella, chili- & rökt paprikamajonnäs.
Croquettes with pancetta, pecorino, mozzarella & chili & smoked paprika mayonnaise.

95:-

KYCKLINGVINGAR - SWE

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

125:-

PIMIENTOS DE PADRÓN

Med chilirostade sesamfrön.
With chili-toasted sesame seeds.

80:-

ROSTADE MARCONAMANDLAR

Roasted Marcona almonds.

85:-

NOCELLARAOLIVER

Nocellara olives.

75:-

FÖRRÄTTER & SMÄRÄTTER STARTERS

ALLA DESSA RÄTTER 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:-

CAVIAR 30 G - N25 - UMAI**

Smörstekta blinier, creme fraiche, rödlök & gräslök.
Butter-fried blinis, creme fraiche, red onion & chives.

850:-

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.

190:-

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:-

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.

180:-

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:-

BEEF TATAKI - SWE

Oxfilé, Ponzu, togarashi, misomajonnäs, Atchara, vitlöksgroddar & sesamfrön.

Beef Tenderloin, Ponzu, togarashi, miso mayo, Atchara, garlic sprouts & sesame seeds.

195:-

BAKAD SPETSKÅL***

Miso, brynt smör, sesammajonnäs, cashewnötter & parmesan.

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

Går att få vegansk. Vegan is possible.

155:-

KÖTTLISTA MEATS

FRÅN TRÄKOLSGRILLEN

FROM THE CHARCOAL GRILL

Allt kött serveras med säsongsprimörer, grillad majscolv, 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 Mälardalen och Närke.
Beef Tenderloin is the most tender cut. From local farms in Central Sweden.

Rec: medium rare.

445:-

ENTRECÔTE GRAIN FED, CA 250 G - URU

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

Rec: medium rare.

420:-

RYGGBIFF GRAIN FED, CA 250 G - URU

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

Rec: medium rare.

420:-

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

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

395:-

LAMMRACKS, CA 300 G - NZ

Lammkotlettrad. Mör och smakrik detalj.
Rack of lamb. Tender and flavorful cut.

Rec: medium rare.

410:-

HJORT TOMAHAWK, CA 250 G - NZ

Exklusiv entrecote på ben från gräsbetad hjort med mild vilt smak och fin mörhet.

Rec: medium rare.

Premium bone-in venison ribeye. Pasture-raised, with a delicate game flavour and exceptional tenderness.

475:-

KYCKLING STEAK, CA 200 G - SWE

Svensk klubbfilé med skinn. Mör, saftig och smakrik urbenad kycklingklubba.

Juicy and tender boneless Swedish chicken leg with a nice crispy skin.

250:-

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 SERVERAS PÅ BORDSGRILL

STANDARD 485:-/PERS

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, chorizo & kyckling steak. Serveras med rödvinssås, sauce béarnaise*, chili- & rökt paprikamajonnäs, salsa romesco** samt ett valfritt tillbehör/p.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, chorizo & chicken steak. Served with red wine sauce, sauce béarnaise, chili- & smoked paprika mayonnaise, salsa romesco** & your choice of side. Served on a table grill.*

DELUXE 655:-/PERS

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, Entrecôte Grain Fed & Lammracks. Serveras med rödvinssås, sauce béarnaise*, chili- & rökt paprikamajonnäs, salsa romesco** samt ett valfritt tillbehör/p.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Rib Eye Grain fed & Rack of Lamb. Served with red wine sauce, sauce béarnaise, chili- & smoked paprika mayonnaise, salsa romesco** & your choice of side. Served on a table grill.*

OXFILE PROVENCAL SERVERAS PÅ FAT

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

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.

430:-/PERS

A GRILL DINNER

3-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY ATT DELA

STANDARD 765:-/PERS

DELUXE 945:-/PERS

FÖRRÄTT

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

HUVUDRÄTT

A GRILL MIX

Olika kött detaljer från träkolsgrillen med diverse såser & tillbehör.

DESSERT

Dessertplanka**/** eller
Ostbricka*/**

THREE COURSE SHARING TASTING MENU

STARTER

Cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & chili-paprika 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

SHARING MENUS

GÄLLER FÖR MINST 4 PERS. *Served for a minimum of 4 persons.*

CHEF'S CHOICE

3-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY ATT DELA

995:-/PERS

En social tre-rättersmeny där allt serveras för att dela vid bordet – perfekt för sällskap som vill upptäcka flera smaker.

Förrätter – att dela

Smårätter som serveras på bordet för hela sällskapet.

Huvudrätt – kött på ben att dela

Utvalda köttstycken på ben, trancherat och serverat med tillbehör och såser.

Desserter – söt avslutning att dela

Ett urval av våra desserter – flera smaker, perfekt att dela vid bordet.



A social three-course menu designed for sharing – perfect for groups who want to explore a variety of flavors together.

Starters – to share

A selection of small dishes served for everyone to enjoy.

Main – meat on the bone to share

Carefully selected cuts of meat on the bone, carved and served with sides and sauces to share.

Desserts – a sweet ending to share

A variety of our house desserts – multiple flavors, perfect for passing around the table

SÅSER - SAUCES

SAUCE BEARNAISE*

RÖDVINSSÅS *Red wine sauce.*

PEPPARSÅS MED COGNAC *Pepper sauce with cognac.*

VITLÖKSSMÖR* *Garlic butter.*

SALSA ROMESCO*** *Rostad paprika, chili, mandel, vitlök, tomat & olivolja.
Smoked bell pepper, chili, almond, garlic, tomatoes & olive oil.*

CHILI- & RÖKT PAPRIKAMAJONNÄS *Chili- & smoked paprika mayonnaise.*

AIOLI

EXTRA SÅS *Extra sauce* 45:-

TILLBEHÖR - SIDES

POMMES FRITES *Fries.*

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries.*

VÄSTERBOTTENSPOTATISPURÉ* *Västerbottens cheese potato puré.*

SMASHED POTATOES *Chili- och rökt paprikamajonnäs, parmesan & persilja.
Smashed potatoes with chili- and smoked paprika mayonnaise, parmesan & parsley.*

SALLAD *Rostad spetskål, rödlök, rostade valnötter, yoghurt dressing, frysripen chevreost & persilja.
Pointed cabbage salad with red onion, toasted walnuts, yoghurt dressing, frozen chèvre & parsley.*

EXTRA TILLBEHÖR *Extra side* 55:-

ÖVRIGA TILLBEHÖR OTHER 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? *Replace your included side with Dirty Fries?* 45:-

KANTARELLRISOTTO* *Smörstekta kantareller, pancetta, vitlök, pecorino & citronzezt.* 105:-
Risotto with butter-fried chanterelles, pancetta, garlic, pecorino & lemon zest.

KROKETTER*/** med pancetta, pecorino, mozzarella & chili- & rökt paprikamajonnäs. 95:-
Croquettes with pancetta, pecorino, mozzarella, chili & smoked paprika mayonnaise.

CORN RIBS* med barbecuesås, cheddaraioli, rödlök & parmesan. 70:-
Barbecue sauce, cheddar aioli, red onion & parmesan.

GRILLAD PANNOUMI (svensk grillost), granatäppelsirap & rostade pinjenötter. 60:-
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-toasted sesame seeds.

325:-

UGNSBAKAD TORSKRYGG*

Vitvinssås, västerbottenspotatispuré, rostad palsternacka, pancetta, friterad kapris & löjrom.

Oven baked Cod with white wine sauce, Västerbotten potato purée, roasted parsnip, pancetta, capers & bleak roe.

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.

305:-

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.

305:-

KANTARELLPIZZA BIANCA**

Mozzarella, Västerbottensost, kantareller, rödlök, tryffelolja, vitlök & parmesan.

Chanterelle Pizza Bianca with mozzarella, Västerbotten cheese, red onion, truffle oil, garlic & Parmesan.

275:-

KANTARELLRISOTTO

Smörstekta kantareller, pancetta, vitlök, pecorino & citronzezt.

Risotto with butter-fried chanterelles, pancetta, garlic, pecorino & lemon zest.

Går att få vegansk. Vegan is possible.

275:-

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.

405:-

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, majscolv, 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:-

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:-

ÄPPLE, YOGHURT & KOLA**

Grön äppelsorbet, yoghurt-espuma, kolakaka & kola-fudge.
Green apple sorbet, yoghurt espuma, caramel cookie & caramel fudge.

130:-

APRIKOS, CITRUS & VANILJ*//****

Aprikoscurd, aprikosgelé, vaniljglass, citrusvallmokaka, vit chokladsås & mandelflarn.
Apricot curd, apricot jelly, vanilla ice cream, citrus-poppy seed cake, white chocolate sauce & almond tuiles.

130:-

CRÈME BRULÉE

115:-

PERSIKOSORBET & PROSECCO

A scoop of peach sorbet with prosecco.

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:-