

## SNACKS & APTITRETARE APPETIZERS

### LÖJROMSCHIPS

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

175:-

### CHIPS MED TRYFFELMAJONNÄS

Rödlök, gräslök, chiliflakes & parmesan.  
*Potato chips, truffle mayonnaise, red onion, chili flakes & parmesan.*

95:-

### SALTGURKA, SMETANA & HONUNG

*Pickled cucumber, smetana & honey.*

70:-

### CORN RIBS\*

Barbecuesås, tryffelmajonnäs, rödlök & parmesan.  
*BBQ sauce, truffle mayonnaise, red onion & parmesan.*

70:-

### VITLÖKSBRÖD\*/\*\*

Med riven parmesan.  
*Garlic bread with grated parmesan.*

85:-

### CHEDDAR- & PARMESANKROKETTER\*/\*\*

Med jalapenomajonnäs.  
*Cheddar & parmesan croquettes with jalapeno mayonnaise.*

95:-

### 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\*/\*\*

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

Halv: 170:-

Hel: 245:-

**Lägg till** 10 g löjrom.

**Add** 10 g of bleak roe. +35:-

### MOULES MARINIÈRES

Blåmusslor, vitt vin, vitlök, schalottenlök & grädde. Serveras med bröd.

*Blue mussels, white wine, shallot, garlic & cream. Served with bread.*

175:-

### RÖDRÄKA PIL PIL

Vildfångade argentinska rödräkor med skal, chili, persilja & vitlök. Serveras med bröd.

*Argentine Red shrimps (shell-on) with garlic, parsley & chili. Served with bread.*

190:-

### LÖJROM 30 G\*\*

Smörstekt briochebröd, smetana, rödlök & dill.

*Bleak roe 30g, brioche toast, smetana, red onion, chives & dill.*

195:-

### KALIX LÖJROM 30 G\*\*

Smörstekta blinier, smetana, rödlök & gräslök.

*Kalix Bleak roe, blinis, smetana, red onion & chives.*

295:-

### CAVIAR 30 G - OSETRA STÖRROM\*\*

Smörstekta blinier, smetana, rödlök & gräslök.

*Osetra sturgeon roe with butter-fried blinis, smetana, red onion & chives.*

995:-

### VODKA

serveras välkylt till caviar

*Absolut Elyx 40 kr/cl  
Absolut Vodka 20 kr/cl*

### ELDAD TONFISK TARTAR

Sesam, soja, chili, mango- & gurksalsa, jalapenomajonnäs, chilirostade sesamfrön & sötpotatischips.

*Lightly seared Tuna Tartar, sesame, soy, chili, mango- & cucumber salsa, jalapenomayonnaise, 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\*

Charkuterier, ostar, cornichons, vispat brynt smör & bröd.

*Chef's selection of cold cuts, cheeses, cornichons, whipped browned butter & bread.*

185:-

### 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:-

### ROSTAD 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:-

## HUVUDRÄTTER MAINS

### LÄTTGRILLAD TONFISK\*

Brynt misosmörsås, rostad spetskål, syrlig vintercitrus, jordärtskockspuré, stenbitsrom, sötpotatischips & sesamfrön.

*Lightly grilled Tuna, browned miso butter sauce, pointed cabbage, Jerusalem artichoke purée, winter citrus, sweet potato chips, lumpfish roe & sesame seeds.*

335:-

### UGNSBAKAD TORSKRYGG\*/\*\*\*

Brynt sojasmör, smörstekt savoykål, rostade hasselnötter, forellrom & Amandinepotatis.

*Oven baked Cod, browned soy butter, butter-fried savoy cabbage, toasted hazelnuts, trout roe & Amandine potatoes.*

395:-

### MOULES FRITES

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

*Blue mussels, white wine, shallot, garlic & cream. Served with French Fries & aioli.*

305:-

### TRYFFELRISOTTO

Färskriven tryffel, champinjoner, vitlök, pancetta, pecorino & gräslök.

*Risotto with grated truffle, mushrooms, garlic, pancetta, pecorino & chives.*

**Går att få vegansk. Vegan is possible.**

335:-

### 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 högrev, 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:-

## KÖTTLISTA MEATS

### FRÅN TRÄKOLSGRILLEN

#### FROM THE CHARCOAL GRILL

Allt kött serveras med grönsallad med parmesan, majscolv, en valfri sås & ett valfritt tillbehör.  
*Every meat dish is accompanied by green salad with parmesan, corn on the cob, a sauce & a side dish.*

#### PRIME CUTS

Svenskt premiumkött från mörningskylen - separat köttlista.

*Swedish premium cuts from our dry-aging cabinet – listed separately.*

#### CLUB STEAK, CA 850G-SWE för 2 personer

Ryggbiff på ben. Saftig med tydlig köttsmak.  
*A bone-in strip steak with rich, juicy beef flavour.*

**Rec: medium rare.**

955:-

#### OXFILÉ PREMIUM, CA 200G

Den möraste köttdetaljen. Ursprung varierar.  
*Beef Tenderloin. The most tender cut of beef. Origin may vary.*

**Rec: medium rare.**

475:-

#### ENTRECÔTE GRAIN FED, CA 250 G-ARG

Entrecôte av rasen Black Angus. Grain fed 150 d.  
 Mör & smakrik tack vare sin rika marmorering.  
*Rib Eye, Black Angus, Grain Fed 150 d. Tender & flavourful cut, thanks to its rich marbling.*

**Rec: medium rare.**

455:-

#### RYGGBIFF GRAIN FED, CA 250 G-ARG

Ryggbiff med fettkappa av rasen Black Angus.  
 Grain fed 150 d. Välmarmorerat & smakrikt kött.  
*Striploin Grain Fed 150 d, Black Angus. Well-marbled & flavourful cut.*

**Rec: medium rare.**

455:-

#### PICANHA GRAIN FED, CA 250 G-URU

Rostlock av rasen Hereford & Black Angus,  
 Grain fed 200 d. Saftig detalj med fettlock & rik köttsmak.

*Rump cap from Hereford & Black Angus, grain-fed for 200 days. A juicy cut with a generous fat cap & rich beef flavour.*

**Rec: medium rare.**

395:-

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

Saftig och mör fjäderformad detalj med rik marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisen - Pata negra.

*Juicy, tender feather-shaped cut with rich marbling from the Spanish acorn-fed black pig.*

**Rec: medium well.**

425:-

#### HJORT TOMAHAWK, CA 250 G-NZ

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

*Premium bone-in Venison Ribeye. Pasture-raised, with a delicate game flavour and exceptional tenderness.*

**Rec: medium rare.**

485:-

#### 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.*

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

Serveras på bordsgrill.  
*Served on table grill.*

#### STANDARD 495:-/PERS

- Ryggbiff Grain fed. *Striploin.*
- Pluma Iberico, Pata negra.
- Chorizo.
- Kyckling steak. *Chicken steak.*

#### SELECTION 695:-/PERS

- Ryggbiff Grain fed. *Striploin.*
- Pluma Iberico, Pata negra.
- Entrecôte Grain fed. *Rib Eye.*
- Picanha Grain fed.

#### PREMIUM 995:-/PERS

- Club steak, Ryggbiff på ben.
- Entrecôte Grain fed. *Rib Eye.*
- Oxfilé premium. *Beef Tenderloin.*
- Hjort Tomahawk, Entrecôte på ben.  
*Premium bone-in Venison Ribeye.*

Serveras med rödvinssås, gremolata, sauce béarnaise\*, tryffelmajonnäs, grönsallad med parmesan, majscolv & ett valfritt tillbehör/p.

*Served with red wine sauce, gremolata, sauce béarnaise\*, truffle mayonnaise, green salad with parmesan, corn on the cob & your choice of a side/p.*

### A GRILL DINNER

3-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY ATT DELA

STANDARD 755:-/PERS

SELECTION 955:-/PERS

PREMIUM 1155:-/PERS

#### FÖRRÄTT

Charkuterier, ostar, cornichons, bröd & vispat brynt smör.

#### HUVUDRÄTT

A GRILL MIX

Olika kött detaljer från träkolsgrillen med diverse såser & tillbehör.

#### DESSERT

Dessertmix\*\*/\*\*\* alt. Ostbricka\*/\*\*

### THREE COURSE SHARING MENU

#### STARTER

*Cold cuts, cheeses, cornichons, bread & whipped browned butter.*

#### MAIN COURSE

*A GRILL MIX. Various cuts from the charcoal grill with various sauces & sides.*

#### DESSERT

*Dessert mix\*\*/\*\*\* or  
Cheese platter\*/\*\**

### VINPAKET MED 3 UTVALDA VINER

*Wine package with 3 selected wines*

STANDARD - 425:-/P

PREMIUM - 550:-/P

## SÅSER - SAUCES

SAUCE BEARNAISE\*

RÖDVINSSÅS *Red wine sauce.*

PEPPARSÅS MED COGNAC *Pepper sauce with cognac.*

VITLÖKSSMÖR\* *Garlic butter.*

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

TRYFFELMAJONNÄS *Truffle mayonnaise.*

JALAPENOMAJONNÄS *Jalapeno mayonnaise.*

AIOLI

EXTRA SÅS *Extra sauce 45:-*

## TILLBEHÖR - SIDES

POMMES FRITES *Fries.*

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries.*

TRYFFEL-MAC N CHEESE\*/\*\* med cheddar & panko. *Truffle Mac n Cheese with cheddar & panko.*

ROSTAD SKIVAD POTATIS med vitlökssalt & persilja. *Roasted sliced potatoes with garlic salt.*

SMASHED POTATOES med vitlökssmör, parmesan & persilja.  
*Smashed potatoes with garlic butter, parmesan & parsley.*

EXTRA TILLBEHÖR *Extra side 55:-*

## ÖVRIGA TILLBEHÖR OTHER SIDE ORDERS

DIRTY FRIES

Pommes alt. sötpommes, baconkrisp, tryffelmajjo, rödlök, chiliflakes, parmesan & gräslök.  
Fries or sweet potato fries, truffle mayo, bacon, red onion, chiliflakes, parmesan & chives.

75:-

BYTA UT DITT TILLBEHÖR MOT DIRTY FRIES? *Replace your included side with Dirty Fries?*

45:-

TRYFFELRISOTTO\* *färskriven tryffel, champinjoner, vitlök, pancetta, pecorino & gräslök.*  
Risotto with grated truffle, mushrooms, garlic, pancetta, pecorino & chives.

135:-

CHEDDAR- & PARMESANKROKETTER\*/\*\* med jalapenomajonnäs.  
Cheddar & parmesan croquettes with jalapeno mayonnaise.

95:-

CORN RIBS\* med barbecuesås, tryffelmajonnäs, rödlök & parmesan.  
Barbecue sauce, truffle mayonnaise, red onion & parmesan.

70:-

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

60:-

GRILLADE CHORIZOS (2 st) *Grilled Chorizos (2 pcs)*

50:-

## CHEF'S CHOICE

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

### 3-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY ATT DELA

895:-/PERS

*En social trerättersmeny 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 olika tillbehör och såser.

#### **Desserter – söt avslutning att dela**

Ett urval av våra desserter med olika smaker.

---

*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.*

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

**CHEESEBURGARE\*/\*\* - SWE**  
på svensk högrev, 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.*

65:-

**OSTBRICKA\*/\*\***

Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke.

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

165:-

**BASQUE CHEESECAKE\*/\*\* (lågkaktos)**

Baskisk ostkaka med äpple-kanel sorbet, äppelcoulis & biscottismulor.

*With apple-cinnamon sorbet, apple coulis & biscotti crumble.*

120:-

**STICKY TOFFEE PUDDING\*\***

Varm dadelkaka med vanilj-bourbonglass & varm passionsfruktskolasås.

*Warm date cake with vanilla bourbon ice cream & warm passion fruit caramel sauce.*

120:-

**CRÈME BRULÉE**

115:-

**KAFFEGODIS\*/\*\***

Tre utvalda sorter av sötsaker.

*Three selected varieties of sweets.*

85:-

**PERSIKOSORBET & PROSECCO**

*A scoop of peach sorbet with prosecco.*

95:-

**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:-