

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, majskolv, 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

Våra ädla och exklusiva kött detaljer från mörningskylen, tex Côte de Bouef, Club Steak, T-bone, Porterhouse mm - separat köttlista.
Our noble and exclusive cuts from the dry-aging cabinet, such as Côte de Boeuf, Club Steak, T-bone, Porterhouse – 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 kött detaljen. 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. 75:-
Fries or sweet potato fries, truffle mayo, bacon, red onion, chiliflakes, parmesan & chives.

BYTA UT DITT TILLBEHÖR MOT DIRTY FRIES? *Replace your included side with Dirty Fries?* 45:-

TRYFFELRISOTTO* färskriven tryffel, champinjoner, vitlök, pancetta, pecorino & gräslök. 135:-
Risotto with grated truffle, mushrooms, garlic, pancetta, pecorino & chives.

CHEDDAR- & PARMESANKROKETTER*/** med jalapenomajonnäs. 95:-
Cheddar & parmesan croquettes with jalapeno mayonnaise.

CORN RIBS* med barbecuesås, tryffelmajonnäs, rödlök & parmesan. 70:-
Barbecue sauce, truffle mayonnaise, 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:-

CHEF'S CHOICE THE FULL AGRILL EXPERIENCE

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* - ARG

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

OSTBRICKA*/**

Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke.
Cheese Platter. Three types of cheese, served with marmalade, fruit & crispbread.

165:-

BLÅBÄR & VIOL

Crème fraîche-bavaroise, blåbärskompott & viol, rostad bovetesmul, viol- & citronsorbet, tapiokapärllor med blåbär.

Crème fraîche bavarois with blueberry & violet compote, toasted buckwheat crumble, violet-lemon sorbet & blueberry tapioca pearls.

120:-

RABARBER & CITRUS

Citrus- & enbärsposset, bourbonvaniljpocherad rabarber, rabarberconsommé & kanderad havre.
Citrus and juniper posset with bourbon vanilla-poached rhubarb, consommé & candied oats.

120:-

BROWNIE**

Med bourbonvaniljglass & kaffekolasås.

With vanilla ice cream & coffee caramel sauce.

115:-

CRÈME BRULÉE

115:-

KAFFEGODIS*/**

Tre utvalda sorter av sötsaker.

Three selected varieties of sweets.

95:-

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:-