

SNACKS APPETIZERS

- CHIPS OCH LÖJROM** **150:-**
Lättsaltade potatiships med löjrom, smetana, schalottenlök & finhackad dill.
Potato chips with vendace roe, smetana, shallots & dill.
- CHEDDARKROKETTER** med honung & riven parmesan** **70:-**
Cheddar croquettes with honey & grated parmesan.
- VITLÖKSBRÖD** med parmesankräm.** *Garlic bread with parmesan cream* **65:-**
- GRILLAD MAJSKOLV*** med tryffelmajonnäs, schalottenlök, parmesan & gräslök.. **40:-**
Corn cob with truffle mayonnaise, shallots, parmesan & chives.
- PIMIENTOS DE PADRÓN** *Spanish green peppers with a pinch of sea salt.* **65:-**
- ROSTADE MARCONAMANDLAR ELLER RÖKTA MANDLAR*****
Roasted Marcona almonds or smoked almonds **50:-**
- NOCELLARAOLIVER** *Nocellara olives.* **60:-**

FÖRRÄTTER STARTERS

- ISBRYTARTOAST*/**** **155:-**
Handskalade räkor, kräftor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostat bröd.
Hand peeled shrimps, crayfish, dill, scallion, mayonnaise & butter toast.
- MOULES MARINIÈRES.** **135:-**
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde.
Steamed Blue mussels in white wine, scallion, garlic & cream.
- GAMBAS AL PIL PIL.** **150:-**
Vildfångade argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök.
Argentine Red shrimps with garlic, parsley & chili.
- LANGOS**.** **165:-**
Friterat bröd med löjrom, schalottenlök, smetana & skuren gräslök.
Deep fried bun with vendace roe, scallion, smetana & chives.
- RÅBIFF PÅ SVENSK OXFILÉ 80G.** **165:-**
Dijonnaise, friterad kapris, picklade betor, syrad schalottenlök, potatiscrisp, riven parmesan & smörgåskrasse.
Tartare on swedish fillet of beef, dijonnaise, fried capers, pickled beets, pickled shallots, potato crisp, grated parmesan & garden cress.
- HJORT TATAKI**** **160:-**
Ponzu, picklad grön papaya, togarashi, tempuracrisp & wasabimajonnäs.
Deer Tataki with pickled green papaya, togarashi, tempura crisp & wasabi mayonnaise.
- AGRILLS CHARKBRÄDA*/**.** **160:-**
Charkuterier, en bit ost, oliver, parmesankräm & grillat bröd.
Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, olives, parmesan cream & grilled bread.
- FRITERAD PANERAD CHEVREOST*/**/**** **150:-**
Rödbetskräm, machesallad, honung, syrat äpple, picklad schalottenlök & valnötter.
Deep fried Chevre, beetroot cream, mache lettuce, pickled shallots, apple, honey & walnuts.
- VEGANSK LANGOS**.** **135:-**
Friterat bröd med tångkaviar, schalottenlök, havre creme fraiche & skuren gräslök.
Deep fried bun with seaweed caviar, scallion, oat fraiche & chives.

* Laktos/Lactose

** Gluten

*** Nötter/Nuts

Frågor? Prata gärna med serveringspersonalen!
Questions? Talk to your waitress or waiter!

KÖTTLISTA MEATS

Från träkolsgrillen. Allt kött serveras med rostade säsongsprimörer, grillad majscolv, en valfri sås & ett valfritt tillbehör.

From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by roasted seasonal vegetables, grilled corn on the cob & your choice of sauce & side dish.

PRIME CUT FRÅGA OSS

Kökschefens utvalda detaljer. Från vår separata köttlista.

The Chef's selected cuts. Ask our waiters about today's special.

OXFILÉ PREMIUM CA 200G 390:-

Svenskt premiumkött. Den möraste kött detaljen, från gårdar i Mellansverige.

Beef Tenderloin is the most tender cut. From local farms in Central Sweden.

ENTRECÔTE PREMIUM CA 250G 385:-

Svensk premium-entrecôte från olika gårdar i Syd- & Mellansverige.

Mör & smakrik detalj tack vare sin rika marmorering.

Rib Eye. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling. From farms in Sweden.

STRIPLOIN GRAIN FED CA 250G 375:-

Ryggbiff med kappa. Ursprung och ras varierar.

Välmarorerat & smakrikt kött. Kommer med fettkappa som ger köttet extra smak.

Striploin, origin and breed varies. Well-marbled & flavorful cut.

PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA CA 200G 355:-

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

Juicy, tender & very flavorful feather shaped cut with a lot of marbling from the Spanish acorn-eating black pig. Recommended medium well.

TENDER STRIP FLAT CA 200G 325:-

Ung kronhjort, del av fransyska, från Nya Zeeland. Mör & mager detalj med mild smak.

Rek. medium rare för bästa upplevelse.

Young red deer, part of beef, from New Zealand. Tender & lean cut with light taste.

Recommended medium rare for best experience.

KYCKLING STEAK CA 220G 215:-

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

Boneless Chicken leg. Farm labeled, Sweden.

Juicy, tender & tasteful. The skin gives the fillet a wonderfully crispy texture.

A GRILL MIX Gäller för minst 2 personer. Served for a minimum of 2 pers.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, kyckling steak & chorizo serveras på en bordsgrill med rödvinssås, sauce béarnaise, tryffelmajonnäs, salsa verde & ditt val av tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, truffle mayo, salsa verde & your choice of side.

. **425:-/PERS**

A GRILL DINNER Gäller för minst 2 personer. Served for a minimum of 2 pers.

Trerättersmeny där ni delar maten med varandra. Charkbräda, A Grill Mix & Dessertplanka.

Chef's three-course menu, for sharing. Cold cuts. A Grill Mix. Dessert mix plate . . 655:-/PERS

LÄGG TILL VINPAKET MED TRE UTVALDA VINER Wine package, 3 wines.

. **350:-/PERS**

SÅSER SAUCES

RÖDVINSSÅS *Red wine sauce*

SAUCE BÉARNAISE*

ROSTAD SVARTPEPPARSÅS MED COGNAC *Roasted black pepper sauce with cognac*

KAPRIS- OCH VITPEPPARSMÖR* *Capers and white pepper butter*

SALSA VERDE

TRYFFELMAJONNÄS *Truffle mayo*

EXTRA SÅS. 30:-

TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES *Fries*

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries*

VÄSTERBOTTENGRATINERAD POTATISPURÉ *Västerbotten cheese gratinated potato puré*

SMASHED POTATOES med sriracha-lönnsirapmajonnäs, chiliflakes, riven parmesan & gräslök
with sriracha- maple syrup mayonnaise, chili flakes, grated parmesan & chives

SALLAD* på rödkål, machesallad, fetaost, valnötter & dijondressing
Salad with red cabbage, mache lettuce, feta cheese, walnuts & Dijon dressing

EXTRA TILLBEHÖR *Extra side* 45:-

SIDE ORDERS

DIRTY FRIES Pommes med tryffelmajonnäs, riven parmesan, schalottenlök & gräslök. 70:-
Fries with truffle mayo, grated parmesan, shallots & chives.

CHEDDARKROKETTER med honung och riven parmesan**. 70:-
Cheddar croquettes with honey and grated parmesan.

RÅSTEKT BROCCOLINI med misomajonnäs & furikake. 70:-
Raw fried broccolini with miso mayonnaise and sesame seeds.

BYTA UT DITT TILLBEHÖR MOT ETT AV OVANSTÅENDE SIDE ORDERS? . 25:-
Replace your side dish with a side order?

GRILLAD MAJSKOLV* med tryffelmajonnäs, riven parmesan, schalottenlök & gräslök
Grilled corn on the cob with truffle mayonnaise, grated parmesan, shallots & chives 45:-

GRILLAT BACON *Grilled bacon* 65:-

GRILLAD HALLOUMI *Grilled halloumi-cheese* 65:-

GRILLADE CHORIZOS *Grilled chorizos.* 50:-

STEKGRADER COOKING TEMPERATURE

BLEU: Ljummen med rå kärna. Barely warm, raw to the core.

RARE: Ljummen med halvrå kärna. Tepid, semi-raw to the core - 40°

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: Tillagad med liten rosa kärna. Cooked to the core, only pink in the middle - 65°

WELL DONE: Tillagad med grå genomstekt kärna. Cooked to the core, grey from the surface to the core - 75+°

OBSERVERA! Kött som grillas well done tappar ofta sin karaktär & kan upplevas segt & torrt.

PLEASE NOTE! Meat that is cooked well done often loses its character & may be perceived as tough & dry.

* Laktos/Lactose

** Gluten

*** Nötter/Nuts

Frågor? Prata gärna med serveringspersonalen!
Questions? Talk to your waitress or waiter!

HUVUDRÄTTER MAINS

AGRILLS BURGARE*/** på svensk högrev. 225:-
Bacon, svartpepparmajonnäs, råhyvlad gullök, cheddarost, mozzarella, syrad gurka, majscolv, pommes frites & parmesankräm.

Vegetariskt? Byt ut kött och bacon mot halloumi!

Burger. Swedish Chuckroll. With bacon, black pepper mayonnaise, sliced yellow onion, cheddar cheese, mozzarella, pickled cucumber, corn on the cob, fries & parmesan cream.

Vegetarian? Replace the meat and bacon with halloumi!

RÅBIFF PÅ SVENSK OXFILEÉ 150 G med pommes frites 275:-
Dijonnaise, friterad kapris, picklade betor, syrad schalottenlök, potatiskrisp, riven parmesan & smörgåskrasse.

Tartare on swedish fillet of beef, dijonnaise, fried capers, pickled beets, pickled shallots, crispy potatoes, grated parmesan & garden cress. Served with Fries.

STEAK SANDWICH MED GRILLAD RYGGBIFF CA 250G**. 355:-
på grillat levainbröd, tryffelmajonnäs, råhyvlad schalottenlök, picklad gurka, rostad lök, riven parmesan & smörgåskrasse. Serveras med pommes. *Rek stekgrad: medium rare.*

Steak Sandwich with 250 g Striploin, truffle mayonnaise, shaved shallots, pickled cucumbers, roasted onions, grated parmesan & garden cress. Served with Fries.

SMÖRSTEKT PIGGVAR PÅ BEN*. 345:-
Beurre blanc, tryffel, bladspenat, råhyvlade rädisor & dillpotatis med brynt smör.

Butter fried Turbot on the bone with Beurre Blanc, truffle, spinach leaves, shaved radishes & dill potatoes with browned butter.

GRILLAD TONFISK. 295:-

Råstekt broccolini, wasabimajonnäs, ponzu, picklad vattenmelonrättika, lotusrotschips & furikake. **OBS! Tonfisken grillas lätt och har en rå kärna.**

Grilled Tuna Steak with fried broccolini, wasabi mayonnaise, ponzu, pickled watermelon radish, lotus root chips & furikake. NOTE! The Tuna is easily grilled and has a raw core.

FISK- & SKALDJURSGRYTA. 255:-

Tomat, grädde, vitlök, cognac, friterad palsternacka & potatis.

Fish- & Seafood stew, tomato, cream, garlic, cognac, fried parsnip & potatoes.

MOULES FRITES. 235:-

Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde, aioli & pommes frites.

Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic, cream, aioli & Fries.

BLOMKÅL***. 205:-

Miso- och blomkålspuré, friterade blomkålsbuketter, ponzusteckt svamp, picklad vattenmelonrättika, gochujangmajonnäs, skuren salladslök & rostade hasselnötter.

Miso and cauliflower puree, fried cauliflower bouquets, ponzu-fried mushrooms, pickled watermelon radish, gochujang mayonnaise, green onions & roasted hazelnuts.

BARNMENY KIDS MENU

CHEESEBURGARE med svenskt nötkött*/** 110:-
svartpepparmajonnäs, syrad gurka, cheddarost, mozzarella, majscolv & pommes.

Cheeseburger, black pepper mayo, cucumber, cheddar cheese, mozzarella, corn on the cob & Fries.

Vegetariskt? Byt ut köttet mot halloumi! Vegetarian? Replace the meat with halloumi!

GRILLAD RYGGBIFF* 125:-

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

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

GRILLAD KYCKLING STEAK*. 95:-

Svensk kycklingklubbfilé. Serveras med sauce bearnaise, majscolv & pommes.

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