

SNACKS APPETIZERS

- TONFISK TARTAR**** 125:-
med friterat gyozaskal, avokado- & mangoceviche, ingefära- & limeaioli, daikon, skuren salladslök & sesamfrön.
Tuna Tartar with fried gyoza, avocado- & mango ceviche, ginger- & lime aioli, daikon, green onions & sesame seeds.
- CHEDDARKROKETTER** med salladslök & chorizosmul.*/** 70:-
Cheddar croquettes with green onions & chorizo crumbs.
- VITLÖKSBRÖD** med cheddaraioli.*/** *Garlic bread with cheddar aioli* 65:-
- LÄTTSALTADE POTATISCHIPS** med örtcreme. *Potato chips with herb cream* . . . 40:-
- PIMIENTOS DE PADRÓN** Spanska minipaprikor med en nypa flingsalt 65:-
Green Spanish peppers with a pinch of sea salt.
- ROSTADE MARCONAMANDLAR***** *Roasted Marcona almonds* 50:-
- RÖKTA MANDLAR***** *Smoked almonds* 50:-
- OLIVER** *Olives.* 45:-

FÖRRÄTTER STARTERS

- ISBRYTARTOAST*/**** 155:-
Handskalade räkor, kräftor, dill & majonnäs på smörrostat bröd.
Hand peeled shrimps, crayfish, dill & mayonnaise on butter toast.
- LANGOS**.** 165:-
Friterat bröd med löjrom, schalottenlök, smetana & skuren gräslök.
Deep fried bun with vendace roe, scallion, smetana & chives.
- MOULES MARINIÈRES.** 135:-
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde.
Steamed Blue mussels in white wine, scallion, garlic & cream.
- RÅBIFF PÅ SVENSK OXFILÉ 80G** 165:-
med ramslöksmajonnäs, chilipicklad majrova, schalottenlök, potatiships, riven pecorino & smörgåskrasse.
Tartare on swedish fillet of beef, ramson mayo, chili pickled turnips, chives, potato chips, grated pecorino & garden cress.
- BURRATA MOZZARELLA*/**** 150:-
med schalottenlök, tomat, basilikaolja & bröd.
with shallots, tomatoes, basil oil & bread.
- AGRILLS CHARKBRÄDA*/**.** 160:-
olika charkuterier, en bit ost, oliver, rosmarinsmör & grillat bröd.
Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, olives, rosemary butter & grilled bread.
- 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 köttedetaljen, 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.

Välmarmorerat & 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.

LAMMRACKS CA 350G 375:-

Lammkotlettrad. Mör & smakrik detalj, från Nya Zeeland. Rekommenderas medium rare för bästa upplevelse.

Rack of lamb. Tender & flavorful cut, from New Zealand. 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, ramslöksmajonnäs, tomat- & löksalsa & ditt val av tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, ramson mayo, tomato- & onion salsa & 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*

ROSMARINSMÖR* *Rosemary butter*

TOMAT- & LÖKSALSA *Tomato & onion salsa*

RAMSLÖKSMAJONNÄS *Ramson mayo*

EXTRA SÅS. 30:-

TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES *Fries*

KRÄMIG POTATISSALLAD med rädisa, kapris & salladslök

Potato salad with radish, capers & green onions

KLYFTPOTATIS "PROVENCALE" med vitlökssmör & örter*

Potatoes wedges "Provencale" with garlic butter & herbs

SIDE CAESAR** med romansallad, parmesan, baconkrisp, krutonger & caesardressing

with Romaine, Parmesan cheese, bacon crisp, croutons & dressing

EXTRA TILLBEHÖR *Extra side* 45:-

SIDE ORDERS

POMMES FRITES med smält cheddarost, chili & salladslök* 70:-

Fries with melted cheddar cheese, chili & green onions.

CHEDDARKROKETTER med salladslök & chorizosmul*/** 70:-

Cheddar croquettes with green onions & chorizo crumbs.

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries* 70:-

BYT UT DITT TILLBEHÖR MOT ETT AV OVANSTÅENDE SIDE ORDERS . . . 25:-

Replace your side with a side order?

GRILLAD MAJSKOLV* med ramslöksmajonnäs, riven pecorino, schallottenlök & gräslök

Grilled corn on the cob with ramson mayonnaise, grated pecorino, 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:-
Med bacon, svartpepparmajonnäs, råhyvlad gullök, cheddarost, syrad gurka, majscolv, pommes frites & cheddaraioli.

Vegetariskt? Byt ut kött och bacon mot halloumi!

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

Vegetarian? Replace the meat and bacon with halloumi!

RÅBIFF PÅ SVENSK OXFILE 150 G med pommes frites 275:-
Ramlöksmajonnäs, chilipicklad majrova, schalottenlök, potatischips, riven pecorino & smörgåskrasse.

Tartare on swedish fillet of beef, ramson mayo, chili pickled turnips, caper, potato chips, grated pecorino, garden cress & Fries.

BAKAD RÖDING* 295:-

Med beurre blanc, citrussyrad gurka, forellrom, körvel & dillpotatis med brynt smör.

Char with Beurre Blanc, citrus pickled cucumber, trout roe, chervil & dill potatoes with browned butter.

GRILLAD TONFISK. 295:-

Med Som Tam, råhyvlade rädisor, ponzuglaserad endive, pepparrotsmajonnäs, rostade sesamfrön & friterat rispapper. **OBS! Tonfisken grillas lätt och serveras röd.**

Grilled Tuna Steak with Som Tam, shaved radishes, ponzu glazed endive, horseradish mayonnaise, roasted sesame seeds & fried rice paper.

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.

FALAFEL SANDWICH*/.** 205:-

Hemgjord falafel på grillat bröd med finhackad lök- & tomatallad, rödkål, chilipicklad majrova, ramlöks-havrefraiche, smulad fetaost & pommes frites.

Homemade Falafel on grilled bread with chopped onion & tomato salad, red cabbage, chili pickled turnips, ramson oat fraiche, crumbled feta cheese & Fries.

CAESARSALLAD.** 215:-

Grillad kycklingklubbfilé med skinn, romansallad, tomat, parmesan, baconkrisp, krutonger & caesardressing.

Caesar salad with chicken, Romaine, tomatoes, Parmesan, bacon, croutons & dressing.

BARNMENY KIDS MENU

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

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

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.