

Under vårt julbord och ett par veckor in i januari erbjuder vi en komprimerad a la carte. Vår ordinarie meny är tillbaka i mitten på januari.

SNACKS *APPETIZERS*

PATA NEGRA 50G	120:-
Tunna skivor av den spanska ekollonätande svarta grisen, lagrad i 24-28 månader <i>Thin slices from the Spanish acorn-eating black pig, aged for 24-28 months</i>	
PIMIENTOS DE PADRÓN Spanska paprikor med en nypa flingsalt65:-
<i>Green Spanish peppers with a pinch of sea salt</i>	
ROSTADE MARCONAMANDLAR *** <i>Roasted Marcona almonds</i>	50:-
MARINERADE KALAMATAOLIVER <i>Marinated Kalamata olives</i>	45:-
VITLÖKSBRÖD */** <i>Garlic bread</i>	55:-
ROTFRUKTSCHIPS <i>Rootables chips</i>	45:-

FÖRRÄTTER *STARTERS*

ISBRYTARTOAST **	145:-
Räkor, kräftor, laxrom & hemslagen majonnäs på citronrostad bröd <i>Shrimp, crayfish, salmon roe & homemade mayonnaise on toasted lemon bread</i>	
BURRATA MOZZARELLA*	145:-
Vildtomater, silverlök & basilikaolja <i>Tomatoes, silver onion & basil oil</i>	
AGRILLS CHARKBRÄDA *	155:-
<i>Chef's selection of cold cuts</i>	

KÖTTLISTA *MEATS*

Från träkolsgrillen. Allt kött serveras med grillad majscolv, en valfri sås & ett tillbehör.
From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by grilled corn on the cob & your choice of sauce & side dish.

OXFILÉ PREMIUM 200G	390:-
Svenskt premiumkött. Den möraste köttdetaljen, från gårdar i Mellansverige. <i>Beef Tenderloin is the most tender cut. From local farms in Central Sweden.</i>	
ENTRECÔTE PREMIUM 300G	385:-
Svensk premium-entrecôte från olika gårdar i Syd- & Mellansverige. Mör & smakrik detalj tack vare sin rika marmorering. <i>Rib Eye. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling. From farms in Sweden.</i>	
LAMMROSTBIFF 200G	295:-
Svenskt lamm. Mör detalj med fettkappa som ger köttet karaktär & smak. Rek. medium. <i>Top Blade of Swedish Lamb. Tender cut with fat cap, which gives the meat extra character.</i>	
KYCKLING STEAK 220G	215:-
Svensk klubbfilé med skinn. Mör, saftig & smakrik urbenad kycklingklubba. <i>Boneless Chicken leg. Farm labeled, Sweden.</i> <i>Juicy, tender & tasteful. The skin gives the fillet a wonderfully crispy texture.</i>	

* Laktos/Lactose

** Gluten

*** Nötter/Nuts

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

SÅSER SAUCES

KLASSISK RÖDVINSSÅS *Red wine sauce*

VITLÖKSSMÖR* *Garlic butter*

SAUCE BÉARNAISE*

SALSA VERDE

GOCHUJANG-AIOLI

EXTRA SÅS 30:-

TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES *Fries*

ROSTAD POTATIS *Roasted potatoes in oil, smoked pepper, chili & garlic*

SIDE CEASAR**/** Romansallad, parmesan, baconkrisp, krutonger & caesardressing
Romaine, Parmesan cheese, bacon crisp, croutons & dressing

EXTRA TILLBEHÖR. 45:-

EXTRA TILLBEHÖR EXTRA SIDES

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries* 65:-

GRILLAT GÅRDSBACON *Grilled bacon*. 65:-

GRILLAD HALLOUMI *Grilled halloumi-cheese*. 65:-

GRILLAD MAJSKOLV* *Grilled corn on the cob* 20:-

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.

HUVUDRÄTTER *MAINS*

AGRILLS BURGARE*/** På svensk högrev & bringa. **210:-**
Svartpepparmajodipp, cheddarost, bacon, picklad rödlök, majskolv & pommes frites.
Swedish Chuck roll & Brisket, black pepper mayonnaise dip, cheddar cheese, bacon, pickled red onions, corn on the cob & fries.

GRILLAD TONFISK **295:-**
Mango- & ingefärssalsa, sparrisbroccoli, gari, sesamkimchi, picklad vattenmelonrättika, wasabimajo, yuzucreme, rotfruktschips & togarashipudrat friterat rispapper.
OBS! Tonfisken grillas lätt och serveras röd.
Tuna Steak, mango- & ginger salsa, broccolini, gari, sesame kimchi, pickled water melon radish, wasabi mayo, yuzu creme, rootables chips & fried rice paper.

RÄKSMÖRGÅS** **225:-**
180 g handskalade räkor, rostat levainbröd, tomat, picklad rödlök, ägg & citronaioli.
Shrimp sandwich. 180 g peeled shrimps, tomato, pickled red onions, egg & lemon aioli.

HALLOUMIBURGARE** **190:-**
Svartpepparmajodipp, picklad rödlök, majskolv & pommes frites.
Black pepper mayonnaise dip, pickled red onions, corn cob & fries.

BARNMENY *KIDS MENU*

Serveras med majskolv, pommes & bearnaisesås. *Served with Fries, béarnaise & corn on the cob.*

HAMBURGERTALLRIK - 100% SVENSKT NÖTKÖTT *Hamburger* **105:-**

GRILLAD OXFILÉ - SVERIGE *Grilled Beef Tenderloin* **150:-**

KYCKLING STEAK KLUBBFILÉ - SVERIGE *Boneless Chicken leg* **85:-**

HALLOUMIBURGERTALLRIK *Halloumiburger* **90:-**

* Laktos/*Lactose*

** Gluten

*** Nötter/*Nuts*

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

OSTAR *SELECTION OF CHEESES*

Serveras med marmelad, frukt & knäckebröd. Våra svenska ostar kommer från Jürss mejeri i Sörmland. Där tillverkas hantverksmässiga exklusiva ostar på ekologisk mjölk
Served with marmalade, fruit & crispbread. Our Swedish cheeses comes from Jürss dairy in Sörmland region. It produces exclusive artisanal cheeses from organic milk.

PECORINO SICILIANO PISTAGE Lagrad italiensk fårost med pistagenötter **50:-**
Aged Italian sheep's milk cheese with pistachio almonds

SÖRMLANDS ÄDEL Blåmögelost **60:-**
Blue cheese

TOMME Vitmögelost **60:-**
White mould cheese

ÄNGLUNDA Kittost **60:-**
Washed-rind cheese

OSTBRICKA Sörmlands ädel, Tomme, Änglunda, marmelad, frukt och knäcke . . . **150:-**
Cheese Platter. Three types of cheeses, served with marmalade, fruit & crispbread.

DESSERTER *DESSERTS*

DESSERTBUFFÉ **145:-/PERS**

CRÈME BRULÉE* med en kula sorbet **95:-**
Klassisk med smak av vanilj
Classic Crème Brulée

SORBET/GLASS* Ice cream **30:-**

MACARON*/*** **25:-**

CHOKLADTRYFFEL *Chocolate Truffle.* **30:-**

KVÄLLSFÖSARE **125:-**
Bartenders val av 2 cl whisky eller rom med en chokladtryffel & en valfri kopp kaffe
Bartenders choice of 2 cl Whisky or Rum, chocolate truffle & your choice of coffee