

SNACKS *APPETIZERS*

CHIPS OCH SIKROM	130:-
Lättsaltade potatiships med sikrom, smetana, schalottenlök & finhackad dill. <i>Potato chips with whitefish roe, smetana, shallots & dill.</i>	
CHEDDARKROKETTER med honung & riven parmesan**	70:-
<i>Cheddar croquettes with honey & grated parmesan.</i>	
VITLÖKSBRÖD med parmesankräm.** <i>Garlic bread with parmesan cream</i>	65:-
GRILLAD MAJSKOLV* med tryffelmajonnäs, schalottenlök, parmesan & gräslök..	40:-
<i>Corn cob with truffle mayonnaise, shallots, parmesan & chives.</i>	
PIMIENTOS DE PADRÓN <i>Spanish green peppers with a pinch of sea salt.</i>	65:-
ROSTADE MARCONAMANDLAR ELLER RÖKTA MANDLAR***	
<i>Roasted Marcona almonds or smoked almonds</i>	50:-
NOCELLARAOLIVER <i>Nocellara olives.</i>	60:-

FÖRRÄTTER *STARTERS*

ISBRYTARTOAST*/**	155:-
Handskalade räkor, kräftor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostat bröd. <i>Hand peeled shrimps, crayfish, dill, scallion, mayonnaise & butter toast.</i>	
MOULES MARINIÈRES.	135:-
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde. <i>Steamed Blue mussels in white wine, scallion, garlic & cream.</i>	
GAMBAS AL PIL PIL.	150:-
Vildfångade argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök. <i>Argentine Red shrimps with garlic, parsley & chili.</i>	
LANGOS**.	150:-
Friterat bröd med sikrom, schalottenlök, smetana & skuren gräslök. <i>Deep fried bun with whitefish roe, scallion, smetana & chives.</i>	
RÅBIFF PÅ SVENSK OXFILÉ 80G.	165:-
Dijonnaise, friterad kapris, picklade betor, syrad schalottenlök, potatiscrisp, riven parmesan & smörgåskrasse. <i>Tartare on swedish fillet of beef, dijonnaise, fried capers, pickled beets, pickled shallots, potato crisp, grated parmesan & garden cress.</i>	
AGRILLS CHARKBRÄDA*/**.	160:-
Charkuterier, en bit ost, oliver, parmesankräm & grillat bröd. <i>Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, olives, parmesan cream & grilled bread.</i>	
VEGANSK LANGOS**.	135:-
Friterat bröd med tångkaviar, schalottenlök, havre creme fraiche & skuren gräslök. <i>Deep fried bun with seaweed caviar, scallion, oat fraiche & chives.</i>	

* Laktos/Lactose

** Gluten

*** Nötter/Nuts

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

KÖTTLISTA MEATS

Från träkolsgriillen. 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.

OXFILÉ PREMIUM CA 200G 390:-

Svenskt premiumkött. Den möraste köttdetaljen, 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.

ABANICO IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA CA 200G 325:-

Abanico är ett mörkt, välmarorerat och mycket smakrikt kött som sitter vid ryggen/nacken på den spanska ekollonätande svarta grisen. Rekommenderas medium well.
Abanico is a tender, well-marbled and very tasteful meat from the back/neck of the Spanish acorn-eating black pig. Recommended medium well.

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

ÖRTSMÖR* *Herb 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*

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.

CHEDDARKKROKETTER 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 furikake.

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 40:-

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 tappas 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 cheese!

RÅBIFF PÅ SVENSK OXFILE 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.

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* (VEGAN).** 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.