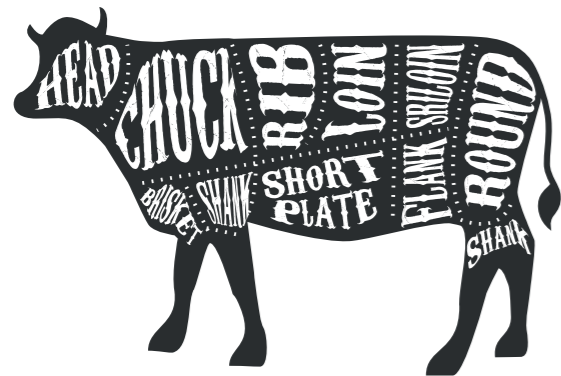


# MENY

## FÖRRÄTTER "TA FLERA & DELA"

<b>PLUMA IBERICO (GRISENS HEMLIGHET)</b> tomatsalsa & chimichurri	<b>115</b>
<b>LÖJROMSTOAST</b> surdegsbröd, rödlök, citron & creme fraiche	<b>145</b>
<b>SPARRIS</b> brynt smör, parmesan & rucola	<b>89</b>
<b>PELLE JANZON</b> tunt skivad svensk oxfilé, finhackad rödlök, löjrom & äggula	<b>135</b>



Vårt kött är lokalt och i samarbete med Robertson charkuterier väljer vi ut den högsta kvalite'n.

## VARMRÄTTER

<b>GRILLAD RÖDINGFILÉ</b> med kokt potatis, bönor, picklade betor, beurre blanc & rom	<b>215</b>	<b>OXFILÉ 200G</b> serveras med varmslagen bearnaisesås, grönpepparsås, rostad rotselleri & potatisgratäng	<b>359</b>
<b>NATTBAKAD SHORT RIB</b> marinerade med vitlök, chili, örter. Glaserad med BBQ-sås serveras med tomatsallad, pommes frites & aioli	<b>189</b>	<b>RYGGBIFF MED KAPPA 200G</b> serveras med rödvinsky, tryffel, bakad tomat, sotad rödlök & friterad färskpotatis	<b>259</b>

## KÖTT ATT DELA PÅ

För två till tre personer att dela på med husets tillbehör:  
Grillad majs, ugnstrostad potatis, tomatsallad & rostade grönsaker  
samt tre såser: bearnaisesås, rödvinsky & grönpepparsås.

<b>ENTRECOTE PÅ BENET 1000G</b> Lokalt 28-dagars hängmörat kvalitetskött	<b>799</b>	<b>DELUXE GRILLBRICKA</b> Högrevsburgare Grillad flankstek Lammkotletter Grillad majsckylling Chorizo	<del>325 P/P</del> <b>NU: 199 P/P</b>
<b>T-BONE STEAK 1000G</b> Lokalt 28-dagars hängmörat kvalitetskött med oxfilé och biff	<b>899</b>		

## BURGARE

<b>HÅLLKÄFTENBURGARE</b> 2x100 g nötkött, chipotle-dressing, BBQ-sås, ost x2, biffomat, rödlök, karamelliserad silverlök med pommes frites & chilibeanaise	<b>189</b>
<b>VEGANSK HÅLLKÄFTENBURGARE</b> 2x100g burgare gjord på potatis, svarta bönor smaksatt med vitlök & örter, serveras med tomat, rödlök, karamelliserad silverlök, pommes frites & chilidressing på havre fraiche	<b>169</b>

## NÅGOT SÖTT

<b>CHOKLADBROWNIE</b> med vit chokladgrädde, hallon & vanilj	<b>79</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> med färska hallon	<b>69</b>
<b>CITRONSORBET</b> med blåbär, myntasås & vaniljmul	<b>59</b>