

# MENY

## FÖRRÄTTER

**GRILLAD FÄRSK GRÖN SPARRIS** 125 kr  
serveras med ruccola, balsamico, parmesan och tryffelsmör


**RÅBIFF** 135 kr  
serveras med kapris, rödbetor, rödlök, äggula och dijonsenap

**CARPACCIO PÅ OXFILE** 125 kr  
chili och myntavinägrett, ruccola, parmesan och pinjenötter

**SKAGENRÖRA** 95 kr  
serveras med smörstekt toast, knäcke, picklad rödlök och löjrom

**LÖJROMSTOAST** 115 kr  
med finhackad rödlök, crème fraîche, citron och dill

**CHARKBRICKA** 195 kr  
med utvalda korvar och ostar efter vad skafferiet erbjuder. Serveras med marmelad, oliver och bröd (för 2 personer)

 **CHÈVRE CHAUD** 125 kr  
panerat med panko, fikonmarmelad, rostade valnötter serveras på surdegsbröd med ruccola och olivolja

 **VITLÖKSBRÖD A LA VEDUGN** 55 kr  
(för 2 personer)

**LÖJROMSPIZZA** 215 kr  
crème fraîche, hyvlad västerbottenost, rödlök, dill och citron (för 2 personer)

## VARMRÄTTER

**"BIFF" CHILI PÅ HÖGREV** 215 kr  
med smak av choklad, chili och vitlök serveras med friterad färskpotatis, picklad rödlök och aioli

**NATTBAKAD OXSPJÄLL** 195 kr  
marinerat med vitlök och örter serveras med BBQ-sås, skysås, rostade grönsaker, sallad samt sötpotatispommes frites


**GRILLAD RÖDINGFILÉ** 215 kr  
med örtpotatistomp, smörslungad sparris och vitvinsås smaksatt med hummer


**200 G OXFILE** 285 kr  
serveras med potatisgratäng, rödvinskys smaksatt med tryffel, grön sparris och rostade grönsaker

**GRILLAD MAJSKYCKLING** 165 kr  
med sparrisrisotto, picklad rödlök, bakad tomat och rödvinskys

## BURGARE

**BIFFBURGARE** 185/99 kr  
bacon, karamelliserad silverlök, 2 x ost, biffotomat, rödlök, BBQ-sås, bearnaisesås och pommes frites

 **HALLOUMIBURGARE** 155 kr  
chipotlemajonnäs, tomat, rödlök, sallad, BBQ-sås samt pommes frites och bearnaisesås

 **RÖDBETSBURGARE** 155 kr  
getostkräm, chipotlemajonnäs, tomat, rödlök, sallad serveras med sötpotatispommes och aioli

## EFTER MATEN

**"SOMMAR"** 85 kr  
fläder- och jordgubbssorbet, hallon, grand marnier marinerade jordgubbar och krossade drömmar

**CHOKLADPASTEJ** 75 kr  
serveras med brynt smör, halloncouli, chokladsmul och vaniljglass

**VANILJPANNACOTTA** 65 kr  
med marinerade jordgubbar och riven choklad

**CRÈME BRÛLÉE** 65 kr  
serveras med hallon

**TRYFFLAR** 15 kr/st  
karamell och salt eller mörk choklad

**4 ÅRS/RÄTTERS JUBILEUM** 515/300 kr

Skagenröra på knäckebröd med picklad rödlök

Grillad färsk grön sparris serveras med ruccola, balsamico, parmesan och tryffelsmör

Flankstek serveras med friterad färskpotatis, rödvinskys, parmesan och timjansmör samt sallad

Alt. Grillad rödingfilé med örtpotatistomp, smörslungad sparris och vitvinsås smaksatt med hummer

Pannacotta toppat med grand marnier- marinerade jordgubbar och riven choklad

## ★ FRÅN GRILLEN ★

### STEG 1

#### Välj kött och stekgrad\*

Entrecôte 250g 295 kr

Flankstek 200g 245 kr

Grillbricka (för två pers)  
Oxfile, flankstek, majsckling,  
korv och ribs 315 kr p/p

### STEG 2

#### Välj ett tillbehör (ingår)

Pommes frites

Potatisgratäng

Sötpotatispommes

Tomatsallad

Extra  
tillbehör  
50 kr

#### Ingår alltid

Rostade grönsaker  
med chili & vitlök

Bakad tomat

Bearnaisesås

Rödvinskys

Parmesan- & timjansmör

### \*STEKGRADER FRÅN GRILLEN 35-80°

35° BLEU: Helt rå kärna, knappt ljummen | 45° RARE: Halvrå kärna, ljummen | 50° MEDIUM RARE:

Halvtillagad kärna | 55° MEDIUM: Tillagad kärna, köttet är rosa från snittytan till mitten | 65° MEDIUM

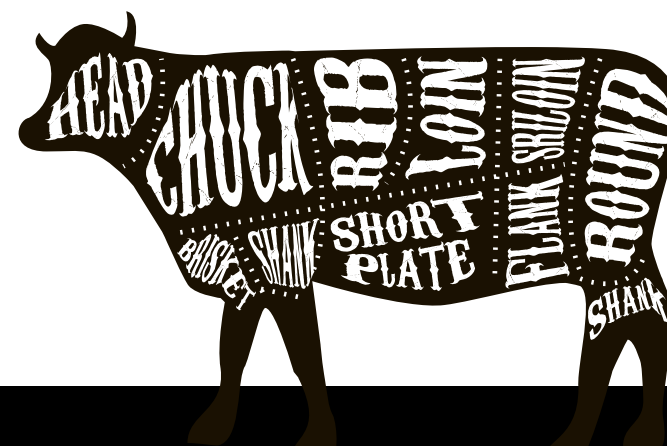
WELL: Tillagad kärna, köttet är endast rosa i mitten | 80° WELL DONE: Tillagad kärna, köttet är grått från

snittyta till mitten | OBS! Kött som grillas well done kan upplevas som segt och torrt.

## BIFF GRILL & BAR

Vi grillar vårt kött vid beställning för att få ett så levande och saftigt resultat som möjligt. Vi tillämpar lågtemperering, som ger en härlig och mör köttbit.

Vi grillar med kärlek. Hos oss kan det ta lite längre tid att ta fram det bästa köttet.







GRILL & BAR  
**BUFF**

Tis-tors 17-sent, fre-lör 17-02

Boka bord 016-519121/ [www.biffgrill.se](http://www.biffgrill.se)

Gilla oss på Facebook

Careligatan 3