

MENY



FÖRRÄTTER

- HUMMERSOPPA** 115 kr
med friterade glasnudlar, dill och smörstekta kräftstjärtar
- 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)

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
serveras med rostade rödbetor, vitvinsås smaksatt med citron, kokt potatis och dill
- FINSK ENTRECÔTE** 255 kr
med parmesan- och timjansmör, rostade grönsaker, potatisgratäng och rödvinssky
- SPARRISRISOTTO** 165 kr
med grillad majsckling, picklad rödlök, bakad tomat och rödvinssky

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 485/300 kr

Start Löjrom på knäcke, picklad rödlök och crème fraîche

Soppa Hummersoppa serveras med friterade glasnudlar, dill och smörstekta kräftstjärtar

Varmt Pepparstek på flank serveras med sallad, pepparsås och friterad färsk potatis

Alt. Grillad Rödvingfilé serveras med rostade rödbetor, vitvinsås smaksatt med citron, kokt potatis och dill

Dessert ”Sommar” – Fläder och jordgubbs-sorbet, hallon, grand marnier marinerade jordgubbar och krossade drömmar

★ FRÅN GRILLEN ★

STEG 1

Välj kött och stekgrad*

Oxfile 250g 325 kr

Flankstek 200g 245 kr

Grillbricka (för två personer)
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

Rödvinssky

Parmesan- & timjansmör

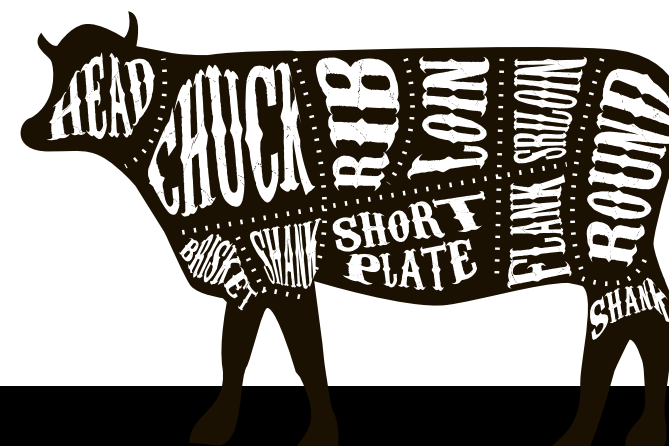
*STEKGRADER FRÅN GRILLEN 35-80°

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 16-sent, fre-lör 16-02

Boka bord 016-519121/ www.biffgrill.se

Gilla oss på Facebook

Careligatan 3