

# GRILL

## GRUPPMENYER

→ Hela sällskapet enas om en och samma meny. Glöm inte att tala om för oss om ni är allergiska eller önskar specialkost etc. ←

### RUSTIC

#### Råbiff

*med med kaprismajonnäs, picklad pumpa,  
sotad rödlök och surdegsbröd*

#### Grillad oxfilé

*med blandsallad, bearnaisesås,  
rödvinsky och pommes*

#### Chokladfondant

*med kaffeglass och hasselnötter*

Meny: 660 kr  
Vinpaket: 450 kr

### CLASSIC

#### Vedugnsbakad brioche

*med löjrom, citron crème och rödlök*

#### Grillad ryggbiff

*med blandsallad, bearnaisesås,  
rödvinsky och pommes*

#### Crème brûlée

*med tahitivanilj*

Meny: 590 kr  
Vinpaket: 425 kr

### GRILL SPECIAL

#### HALV GRILLAD HUMMER

*med vitlöks- och persiljesmör*

#### WAGYU- JAPANESE BLACK- RYGGBIFF

*Kvalitet A5 (högsta möjliga) (JAP)  
med bearnaise, rödvinsky, pommes frites  
och blandsallad*

#### VITCHOKLADCHEESECAKE

*med rabarbersorbet*

Meny: 1590 kr      Vinpaket: 560 kr

Alla våra menyer kan kompletteras med vår ostbricka för 125 kronor per person.

# GRILL

## WINE CELLAR MENU

→ Please note that the whole party should choose one and the same menu. Don't forget to let us know about any allergies or special diets. ←

### RUSTIC

#### Steak tartar

*with caper mayonnaise, pickled pumpkin, blackened red onions and sourdough bread*

#### Grilled tenderloin

*served with French fries, mixed salad, béarnaise sauce and red wine sauce*

#### CHOCOLATE FONDANT

*with coffee ice cream and hazelnuts*

Menu: 660 SEK  
Wine pairing: 450 SEK

### CLASSIC

**Brioche from the wood oven**  
*with bleak roe, lemon cream and red onion*

**Grilled striploin**  
*served with French fries, mixed salad, béarnaise sauce and red wine sauce*

**Crème brûlée**  
*with tahitian vanilla*

Menu: 590 SEK  
Wine pairing: 425 SEK

### GRILL SPECIAL

#### HALF GRILLED LOBSTER

*with garlic and parsley butter*

#### WAGYU - JAPANESE BLACK - STRIPLOIN

*Quality A5 (highest possible) (JAP)*  
*served with béarnaise sauce, red wine sauce, mixed salad and French fries*

#### WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE

*with rhubarb sorbet*

Menu: 1590 SEK Wine pairing: 560 SEK

All our menus can be complemented with our cheese platter for 125 SEK per person.