

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 picklade gul- och rödbetor, körvel, smörgåskrasse och kaprismajonnäs

Halstrad röding

med primörsallad, ramslökscreme

Chokladfondant

med vaniljglass och hasselnötter

Meny: 590 kr
Vinpaket: 390 kr

CLASSIC

Vedugnsbakad brioche

med löjrom, citron crème och rödlök

Grillad ryggbiff

med blandsallad, bearnaisesås, rödvinssky och pommes

Crème brûlée

med tahitivanilj

Meny: 630 kr
Vinpaket: 425 kr

GRILL SPECIAL

HALV GRILLAD HUMMER

med örtsmör och salsa fresca

WAGYU- JAPANESE BLACK- RYGGBIFF

*Kvalitet A5 (högsta möjliga) (JAP)
med bearnaise, rödvinssky, friterad potatis
och blandsallad*

FLAMBERAD ANANAS

med kokosglass

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 char

with seasonal vegetables salad and Ramson creme

Chocolate fondant

with vanilla ice cream and hazelnuts

Menu: 590 SEK
Wine pairing: 390 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: 630 SEK
Wine pairing: 425 SEK

GRILL SPECIAL

HALF GRILLED LOBSTER

with herb butter and salsa fresca

WAGYU - JAPANESE BLACK - STRIPIOIN

Quality A5 (highest possible) (JAP)
served with béarnaise sauce, red wine sauce, mixed sallad and fried potatoes

FLAMED PINEAPPLE

with coconut ice cream

Menu: 1590 SEK Wine pairing: 560 SEK

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