

GRILL BITES

LÖJROM med rostad brioche, rödlök och citroncrème.....	65
FRITERADE PADRONS med flingsalt.....	55
GRILLAD WAGYU med shizobladd, avokadocrème, soyainlagd shiitakesvamp och groddar.....	65
OSTRON med tabasco, citron och mignonette.....	1st/30 6st/160

GRILL DINNER

Kökmästarens specialkomponerad trerätters meny Serveras till samtliga vid bordet

Smaka på grill!
Ni startar med ett urval av våra förrätter att dela på runt bordet. Till varmrätt serveras grillmästarens "Cut of the day" med en mängd passande tillbehör. Avslutar gör ni med crème brûlée smaksatt med vanilj.

Menypris: 595 kr
Vinpaket: 390 kr

GRILL STEAK

Vi gillar att jobba med bra råvaror! Därför har vi ett nära samarbete med våra köttleverantörer, som också tycker att det är viktigt med ursprung & skonsam uppfödning. Vi vill att djuren skall må bra. Smak och kvalitet bedöms noggrant när vi handplockar våra styckdetaljer.

Alla rätter serveras med rödvinssky, béarnaisesås, trädgårdssallad, val av friterad klyftpotatis från Gotland eller pommes.

Kökets urval av grillade grönsaker..... 85

GRILL MAINS

GRILL BURGER med cheddarost, krispsallad, biffmat, silverlök, coleslaw, srirachamajonnäs och pommes frites.....	235
VEDUGNSBAKAD SÖTPOTATIS med kökets urval av primörer, rostade pinjenötter och chévre.....	195
SKALDJURSPLATÅ 1 bit kingkrab legg, 2st ostron, 3st Argentinska rödräkor, ½ hummer, 3st musslor serveras med grillat briochebröd, ramslöksmajonnäs, mojo rojo, pommes och citron.....	750 P.P
GRILLAD RÖDING med fänkål, rädisor, forellrom, dillinlagd gurka, hollandaisesås och färskpotatis.....	295
SURF 'N TURF oxfilé, hummer, mærgben och sötpotatispommes.....	565

GRILL START

RÅBIFF med picklade gul- och rödbetor, friterad purjolök, körvel, smörgåskrasse och kaprismajonnäs..... halv 135 hel.....	255
GRILLADE ARGENTINSKA RÖDRÄKOR med mango och ananas salsa, mojo rojo, rostad brioche och citron.....	165
LÖJROM med friterad wonton, rödlök och citroncrème.....	170
GRILLAD VIT SPARRIS med ramslöksemulsion, vårlök, och picklad rädisa.....	140
UTVALDA CHARKUTERIER med tillbehör.....	175
VEDUNGSBAKAT BENMÄRG med gremolata och levainbröd.....	95

GRILL FAVOURITE

LAMM ASADO

Vitlöks- och örtekryddat lamm som träkolsgrillas över öppen eld. En Grill-klassiker!

**SERVERAS MED VITLÖKSFRÄSTA HARICOTS VERTS,
ROUILLE OCH POTATISGRATÄNG**
295

TONFISK TEPPANYAKI

Färsk tonfisk som grillas av er på våra bordsgrillar. En av våra mest populära rätter genom alla år här på Grill!

**SERVERAS MED FRITERADE MAKIRULLAR,SÅSER
OCH SVARVSALLAD**
320

GRILL PLATE

En klassisk grillmix med ett urval av nötdetaljer från träkolsgrillen.

**SERVERAS MED POMMES, TRÄDGÅRDSSALLAD,
COLESLAW, OCH SÅSER**
440 P.P. (MINST 2 PERS)

GRILL FINALE

CRÈME BRÛLÉE smaksatt med vanilj.....	95
CHOKLADFONDANT med vaniljglass, rostade hasselnötter och färska hallon.....	120
FLÄDERINKOKT RABARBER med sockerkaka, lemon curd och vaniljglass.....	125
MARSHMALLOWS med apelsinglass och chokladsås	135
GLASS- OCH SORBETCOUPE	85
CHOKLADTRYFFEL	45

BEER

FATÖL

	Stor	Liten
J.A.C.K Nya Carnegiebryggeriet (SWE).....		59
CARLSBERG EXPORT Carlsberg (DEN).....	64	54
BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery (USA).....	66	56

FLASKÖL

STAROPRAMEN LAGER Staropramen a.s. (CZE).....		65
CARLSBERG HOF Carlsberg (DEN).....		56
BROOKLYN IPA Brooklyn Brewery (USA).....		72
BROOKLYN BROWN ALE Brooklyn Brewery (USA).....		72
1664 BLANC Kronenbourg (FRA).....		65
BROOKLYN LOCAL 1 Brooklyn Brewery (USA) 75 cl.....		195
SAISON D'ETRE Sthlm Brewing Co (SWE).....		82
STOCKHOLM LAGER Sthlm Brewing Co (SWE).....		82
100W IPA Nya Carnegiebryggeriet (SWE).....		82
SAN MIGUEL Fresca Group Mahou (ESP).....		65
LUCKY BUDDHA Cheerday Brewery (CHN).....		64
SLOTTSKÄLLANS English Pal Ale, Slottkällans Bryggeri (SWE) 50cl.....		85

CIDER

GARAGE HARD LEMON Carlsberg (DEN).....		72
SOMMERSBY DOUBLE PRESS Carlsberg (DEN).....		67
SOMMERSBY PÄRON Carlsberg (DEN).....		67

MOUSSERANDE

	Glas	Flaska
MUMM CORDON ROUGE NV G.H. Mumm, Champagne (FRA).....	130	685
DIEBOLT-VALLOIS BLANC DE BLANCS Diebolt-Vallois, Champagne (FRA).....	140	760
MUMM CORDON ROUGE ROSÉ NV G.H. Mumm, Champagne (FRA).....		875
ZONIN PROSECCO Zonin, Veneto (ITA).....	105	485
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT NV Perrier-Jouët, Champagne (FRA).....		890
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 2008 Perrier-Jouët, Champagne (FRA).....		2600
JACQUART BLANC DE BLANCS MILLESIME 2009 Jacquart, Champagne (FRA).....		1050

VÄLKOMNA TILL GRILL

SIGNATURE COCKTAILS 136 KR

PERFECT MATCH

Jack Daniel's, Lime, Mangosirap, Lönnsirap

GURKKIWITINI

Gin, Citron, Kiwi, Gurka, Sockerlag

PINK FEELING

Puerto deIndias(Spansk Jordgubbsgin), Jordgubbssirap & Färska Jordgubbar, Citron

A SPANIARD'S COCKTAIL

Sailor Jerry, CDI Latino, Mangosirap, Fläder, Citron

GIN & YANG

Gin, Lychee, Ingefära, Fläder, Sockerlag, Citron

EL TORO ALEMAN #1

Gin, DOM Bénédectine, Galliano L'Apertivo, Ferdinands Quince, Citron, Grenadine, Aromatic bitters

THE TROUBLEMAKER

Martell VS, Belsazar Dry, Four Roses, Citron, Kanel

TIKI COCKTAILS 136 KR

THE GOLDEN BARREL

Bullit Rye, Apricos, Agave, Cointreau, Lime, Aperol coating, Persika bitters

RED OCTOBER

Angostura 1919, Grand Marnier, Hallonsirap, Lime, Äggvita

PISCO COLADA

Pisco Italia, 2 sorters Maraschino, Ananas, Citron, Orgeat, Sockerlag

THE NUTCRACKER

CDI Latino, St. Germain, Fläder, Mynta, Citron, Orgeat

DROWNED MERMAID

Grön Chartreuse, Passoa, CDI Caribes, Mynta, Lime, Fläder, Sockerlag

YELLOW SUBMARINE

Pisco Acholado, Mangosirap, Citron, Apelsin bitters

TRIBAL EXPLOSION

Sailor Jerry, Galliano, Apelsin, Citron, Passionsfrukt

MOCKTAILS 58 KR

BLUE SKY

Blåbärssirap, Mynta, Lime, Gingerbeer

SUNRISE

Orgeat, Apelsin, Kanel, Lime, Soda

RED FIELDS

Mangopuré, Jordgubbssirap, Lime, Soda

GINGER LEMONADE

Citron, Ingefära, Sockerlag, Soda

PREMIUM COCKTAILS 150 KR

BURNING LEAFS

Highland Park 12y, Laphroaig, Amaro Nonino, Lime, Sockerlag, Angostura bitters

THE JOCKEY

Blantons (Staright from the Barrel eller Gold), Italicus, Citron, Fläder, Citron bitters

SPICY PIGELIN

Yellow Chartreuse, Martell Vs, Xanté, Ferdinands Quince, Citron, Sockerlag, Persika bitters

JINZU DYNASTY

Jinzu gin, Belsazar Dry, Sake, Citron, Lychee, Citrongräs