

GRILL BITES

LÖJROM med rostad brioche, rödlök och citroncrème.....	65
FRITERADE PADRONS med flingsalt.....	55
OSTRON med tabasco, citron och mignonette.....	1st/30 6st/160

GRILL DINNER

395krpp.

En specialkomponerad tre-rätters meny där ni startar med grillad grön sparris med citronsmör och pecorino. Till varmrätt serveras grillmästarens "Cut of the day" med passande tillbehör.
Avslutar gör ni med crème brûlée.

GRILL START

GRILLAD GRÖN SPARRIS med pecorino och citronsmör.....	145
LÖJROM med friterad wonton, rödlök och citroncrème.....	170
OXCARPACCIO med sommarsallad och primörchips.....	165
UTVALDA CHARKUTERIER med tillbehör.....	175

GRILL MAINS

GRILLAD HJORT med varma sommarprimörer, ramslökssmör och rödvinsky.....	285
GRILL BURGER med cheddarost, krispsallad, biffomat, silverlök, coleslaw, srirachamajonnäs och pommes frites.....	235
GRILLAD RÖDING med forellrom, dillinlagd gurka, fänkål, ramslöksemulsion och färskpotatis.....	295
VEDUGNSBAKAD SÖTPOTATIS med kökets urval av primörer, rostade pinjenötter och chévre.....	215

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 STEAK

OXFILÉ – 200g/420 kr
grain-fed (URU)

ENTRECÔTE – 300g/425 kr
Scan Västra Götaland, hängmörad 21 dagar, grass-fed (SVE)

RYGGBIFF – 200g/295 kr
grass-fed (NZ)

CLUBSTEAK – 450g/529 kr
Ryggbiff på ben, hängmörad 21 dagar, grain-fed (POL)

PORTER HOUSE - 1000g/ 1095 kr
Serveras till 2 personer
Oxfilé och ryggbiff på ben, hängmörad 21 dagar, grain-fed (POL)

WAGYU – JAPANESE BLACK– RYGGBIFF
A5 200g/1190 kr

"Wagyu köttet är känt över hela världen för sin vackra marmorering, utmärkta och söta köttsmak och raffinerande mörhet. Historierna är många om djur som dricker öl, får massage och får lyssna på klassisk musik, allt för att motverka stress och stelhet."
Kvalitet A5 (högsta möjliga) (JAP)
Rekommenderad stekgrad är medium.

Serveras med bearnaise, rödvinsky, blandsallad och val av pommes frites eller friterad Gotlandspotatis.

GRILL FINALE

CRÈME BRÛLÉE smaksatt med vanilj.....	95
GLASS- OCH SORBETCOUPE	85
CHOKLADFONDANT med vaniljglass, rostade hasselnötter och färska hallon.....	120
MARSHMALLOWS med vaniljglass och chokladsås.....	135
FRASIG PERSIKOPAJ med vaniljglass.....	125
PASSIONSFRUKTSMOUSSE med hallon och crumble.....	95

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