

## GRILL BITES

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

## GRILL START

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

## SOMMARMENY

395krpp.

En specialkomponerad trerätters meny där ni startar med grillad grön sparris med citronsmör och pecorino. Till varmrätt serveras grillmästarens "Cut of the day" med en mängd passande tillbehör. Till dessert serveras en chokladtryffel.

Serveras till samtliga i sällskapet

## 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 entrecôte" med 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.

**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 MAINS

**GRILLAD HJORT**  
med varma sommarprimörer,  
ramslökssmör och rödvinsky.....

285

**GRILL BURGER**  
med cheddarost, krispsallad, biffmat, 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 chèvre.....

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 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

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