

## GRILL BITES

<b>LÖJROM</b> med rostad brioche, rödlök och citroncrème.....	65
<b>FRITERADE PADRONS</b> med flingsalt.....	50
<b>OSTRON</b> med tabasco, citron och mignonette.....	1st/30 6st/160

## GRILL DINNER

### Köksmästarens specialkomponerade 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 tahitivanilj.

Menypris: 595 kr  
Vinpaket: 390 kr

## GRILL START

<b>LÖJROM</b> med friterad wonton, rödlök och citroncrème.....	170
<b>RÅBIFF</b> med friterad kapris, purjolök, dijonnaise, picklad gulbeta, friterad potatis och smörgåskrasse.....	halv 135 hel 255
<b>UTVALDA CHARKUTERIER</b> med tillbehör.....	175
<b>GRILLAD GULBETA</b> med smörstekt svartkål, rostad lök och riven parmesan.....	125

## 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**  
grain-fed (AUS)

**RYGGBIFF – 200g/295 kr**  
grass-fed (NZ)

**CLUBSTEAK – 500g/595 kr**  
hängmörad 21 dagar, grain-fed (USA)

**T-BONE – 1000g/950 kr**  
Serveras till 2 personer  
hängmörad 21 dagar, grain-fed (USA)

**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, rödvinssky, blandsallad och val av pommes frites eller friterad Gotlandspotatis.

## GRILL FAVOURITE

### LAMM ASADO

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

**SERVERAS MED VITLÖKSFRÄSTA HARICOTS  
VERTS, ROUILLE OCH POTATISGRATÄNG**  
285

### 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 MAINS

### GRILL BURGER

med dijonnaise, rostad lök, cheddar,  
bacon och friterad potatis julienne..... 245 |

### SKALDJURSPLATÅ

½ hummer, 3st ostron, 3st Argentinska rödräkor,  
3st musslor serveras med grillat briochebröd,  
aioli, mojo rojo, pommes och citron..... 750 P.P |

### CONFITERAD ROTSELLERI

med skottsallad, rostade hasselnötter,  
tryfflemulsion, parmesan, krutonger  
och svart höstryffel..... 235 |

### SURF N TURF

grillad oxfilé och hummer med mærgben  
serveras med bearnaise, rödvinssky  
och friterad gotländsk potatis..... 595 |

### GRILLAD TORSKRYGG

med smörstekta kantareller, sidfläsk, steklök,  
svartkål, rödvinssky och jordärtskockspuré..... 365 |

## GRILL FINALE

### CRÈME BRÛLÉE

smaksatt med tahitivanilj..... 95 |

### GLASS- OCH SORBETCOUPE

..... 85 |

### CHOKLADFONDANT

med vaniljglass, chokladerumble och hallon..... 125 |

### VARMA HJORTRON

med vaniljglass, mandelkaka och smulade drömmar..... 125 |

### TRE SORTERS TRYFFLAR

..... 65 |

## 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
SAN MIGUEL FRESCA Grupo Mahou San Miguel (ESP).....		65
ST BERNADUS WIT St. Bernadus (BEL).....		72
BROOKLYN IPA Brooklyn Brewery (USA).....		82
LUCKY JACK Lervig Aktiebryggeri (NOR).....		69
SAISON D'ETRE Sthlm Brewing Co (SWE).....		82
CARLSBERG HOF Carlsberg (DNK).....		56
BROOKLYN BROWN ALE Brooklyn Brewery (USA).....		72
KIRIN ICHIBAN Kirin Ichiban (JAP).....		68
BROOKLYN LOCAL 1 Brooklyn Brewery (75 CL) (USA).....		195
HOP HOUND Sthlm Brewing Co (SWE).....		82
100W IPA Nya Carnegiebryggeriet (SWE).....		82

### CIDER

GARAGE HARD LEMON Carlsberg (DEN).....		72
SOMMERSBY DOUBLE PRESS Carlsberg (DEN).....		67
SOMMERSBY PÅRON 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, Mango, Lönnsirap

#### GURKKIWITINI

Gin, Citron, Kiwi, Gurka, Sockerlag

#### PINK FEELING

Puerto de Indias(Spansk Jordgubbsgin), Jordgubbssirap & Färska Jordgubbar, Citron

#### A SPANIARD'S COCKTAIL

Sailor Jerry, CDI Latino, Mango, Fläder, Citron

#### GIN & YANG

Gin, Lychee, Ingefära, Fläder, Sockerlag, Citron

#### THE BLACK SHEEP

Jameson Black Barrel, DOM Bénédictine, Martini Rosso, Lönnsirap

#### DR. ANGOSTURA

Angostura 1919, Wray & Nephews, Angostura bitters, Apelsin, Citron, Kanel

### TIKI COCKTAILS 136 KR

#### EL MATADOR

Sailor Jerry, Wray & Nephews, Citron, Lime, Chili, Fläder, Tabasco, Sockerlag

#### RED OCTOBER

Angostura 1919, Grand Marnier, Hallon, Lime, Äggvita

#### THE SHADY BANKER

BemBom Cachaça, Lime, Gurka, Grapefruit, Sockerlag

#### THE NUTCRACKER

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

#### DROWNED MERMAID

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

#### THE SUNGOD

Pisco Italia, CDI Caribes, Agave, Mynta, Citron

#### TRIBAL EXPLOSION

Sailor Jerry, Galliano, Apelsin, Lime, Passionsfrukt

### MOCKTAILS 58 KR

#### BLUE SKY

Blåbärssirap, Mynta, Lime, Gingerbeer

#### PRINCESS CROWN

Orgeat, Mynta, Hallon, Lime, Soda

#### RED FIELDS

Mango, 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 Gold/Straight from the Barrel, Italicus, Citron, Fläder, Citron bitters

#### JABULANI

Torres 20 Horse d'age, Martini Rosso, Apricot Brandy, Citron, Sockerlag

#### ROYAL MONKEY

Monkey 47, Galliano, Amaro Nonino, Citrongräs, Citron, Sockerlag, Äggvita