

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 friterad kapris och purjolök, dijonnaise,
picklad gulbeta och krasse*

Grillad havsöring

*med vedugnsbaka purjolök, friterad svartkål,
forellerom, pepparrot och rostad veloute*

Chokladfondant

med vaniljglass, hallon och hasselnötter

Meny: 595 kr
Vinpaket: 425 kr

CLASSIC

LÖJROM

*med rostad brioche,
citroncrème och rödlök*

Grillad ryggbiff på benet

*Serveras "family style" på bordet med
blandsallad, bearnaisesås,
rödvinssky och pommes*

Crème brûlée
med vanilj

Meny: 595 kr
Vinpaket: 425 kr

GRILL VEG

Grillad gulbeta

*med rostad mandel, friterad svartkål,
chèvre, dill chimichurri och svart tryffel*

Confiterad rotselleri

*med skottsallad, rostade hasselnötter,
tryfflemulsion, parmesan, krutonger
och svart höstryffel*

Crème brûlée
med vanilj

Meny: 495 kr
Vinpaket: 425 kr

GRILL SPECIAL

GRILLAD HALV HUMMER

med chiliaioli, salsa på grön tomat och grillat levainbröd

WAGYU- JAPANESE BLACK- RYGGBIFF

*180g, Kvalitet A5 (högsta möjliga) (JAP)
med bearnaise, rödvinssky, friterad Gotländsk potatis
och trädgårdssallad*

GRILLAD ANANAS

med apelsin karamell, rostade hasselnötter, crumble och vaniljglass

Meny: 1590 kr
Vinpaket: 560 kr

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

Tartar

with fried caper and leek, dijonnaise, pickled yellow beets and cress

Grilled sea trout

with wood oven baked leek, fried black cabbage, trout, horseradish and roasted veloute

Chocolate fondant

with vanilla ice cream and hazelnut

Menu: 595 SEK

Wine pairing: 425 SEK

CLASSIC

Bleak roe

with brioche, lemon cream and red onion

Grilled beef on the bone

served "family style" on your table with french fries, mixed green salad, béarnaise sauce and red wine sauce

Crème brûlée

with vanilla

Menu: 595 SEK

Wine pairing: 425 SEK

GRILL VEG

Grilled yellow beets

with roasted almond, fried black cabbage, chèvre, dill chimichurri and black truffle

Grilled celeriac

with herb salad, roasted hazelnuts, truffle emulsion, croutons, and black truffle

Crème brûlée

with vanilla

Menu: 595 SEK

Wine pairing: 425 SEK

GRILL SPECIAL

HALF GRILLED LOBSTER

with chiliaioli, salsa and levain bread

WAGYU - JAPANESE BLACK - STRIPLOIN

*Quality A5 (highest possible) (JAP)
served with béarnaise sauce, red wine sauce,
mixed sallad and French fries*

GRILLED PINEAPPLE

*with orange caramel, roasted hazelnuts, crumble
and vanilla ice cream*

Menu: 1590 SEK Wine pairing: 560 SEK