

GRILL BITES

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

GRILL DINNER

Kökmästarens 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
Ölpaket: 195kr

GRILL START

LÖJROM med friterad wonton, rödlök och citroncrème.....	170
WAGYU SASHIMI på japansk wagyu med groddar, sesamsoja, avokadocrème, citrongelé och polkabeta.....	185
UTVALDA CHARKUTERIER med tillbehör.....	175
GRILLAD GULBETA med rostad mandel, friterad svartkål, chèvre, dill chimichurri och svart tryffel.....	125
RÅBIFF med friterad kapris och purjolök, dijonnaise, picklad gulbeta och krasse.....	halv 150 hel 285
GRILLADE ARGENTINSKA RÖDRÄKOR med chili, vitlök och aioli.....	195

GRILL STEAK

För oss är kvalitet och djurets välbefinnande högt prioriterad. Vi har tillsammans med våra leverantörer handplockat våra produkter och därför är en tät kontakt med leverantörerna a och o. vi vill lyfta fram svenskt kött och ta vara på det vi har i Sverige. Våra djur hålls ute så länge säsongen tillåter. Köttet kommer från djur från en mängd olika gårdar runt om i landet.

T-bone – 1000g/1190kr
Serveras till 2 personer
Hängmörad 21 dagar

Clubsteak - 300g /450kr
Hängmörad 21 dagar

Entrecôte – 300g/430kr

Oxfile – 200g/445kr

Ryggbiff - 200g/320kr

Wagyu ryggbiff – Japanese Black
A5 180g/1190kr (JAP)

"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)

Rekommenderad stekgrad är medium.

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

Lägg till färsk riven tryffel på er köttbit.....125

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

GRILLS BURGARE

med cheddar, rödlök, rostad lök, dijonnaise,
krispsallad och oxhjärtstomat.....220

SURF 'N' TURF

grillad oxfile och hummer med mörben
serveras med bearnaise, rödvinsky,
vitlöksfrästa tomater, haricots verts,
och friterad gotländsk potatis.....595

CONFITERAD ROTSELLERI

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

GRILLAD TORSKRYGG

med vedugnsbakad knipplök, friterad svartkål,
forellrom, pepparrot och rostad veloute.....370

GRILL FINALE

CRÈME BRÛLÉE

smaksatt med tahitivanilj.....95

GLASS- OCH SORBETCOUPE.....85

CHOKLADFONDANT

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

GRILLAD ANANAS

med apelsin karamell, rostade hasselnötter,
crumble och vaniljglass.....125

TRE SORTERS TRYFFLAR.....65

BEER

FATÖL

	Stor	Liten
J.A.C.K Nya Carnegiebryggeriet (SWE).....	59	49
CARLSBERG EXPORT Carlsberg (DEN).....	64	54
BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery (USA).....	66	56
STAROPRAMEN UNFILTERED Staropramen a.s. (CZE).....	65	55

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
KONA FIRE ROCK Kona Brewing Co. (USA).....	72
SAISON D'ETRE Sthlm Brewing Co (SWE).....	82
CARLSBERG HOF Carlsberg (DEN).....	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
GLUTENFRI ÖL.....	65

CIDER

GARAGE HARD LEMON Carlsberg (DEN).....	72
SOMMERSBY DOUBLE PRESS Carlsberg (DEN).....	67
SOMMERSBY PÄRON Carlsberg (DEN).....	67
ALKOHOLFRI CIDER.....	49

MOUSSERANDE

Glas Flaska

MUMM CORDON ROUGE NV G.H. Mumm, Champagne (FRA).....	130	685
HENRI GIRAUD BLANC DE CRAIE NV Henri Giraud, Champagne (FRA).....	150	950
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, Mango, Lönnsirap

THE BUTTERCUP

Four Roses, Xanté, Orgeat, Lime, Sockerlag, Grön Mandarin extrakt

PINK FEELING

Puerto de Indias Strawberry, Jordgubb, 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

SUN SOUR

Pisco Torontel, Mango, Citron, Apelsin & Celeri bitters, Äggvita

TIKI COCKTAILS 136 KR

EL MATADOR

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

RED OCTOBER

Angostura 1919, Grand Marnier, Angostura bitters, 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 Latino, Mynta, Lime, Fläder, Sockerlag

NOT YOUR REGULAR CUP OF TEA

Plantation XO, Italicus, Ostindia Arrak 1733, Earl Grey sockerlag, Lime

TRIBAL EXPLOSION

Sailor Jerry, Galliano, Apelsin, Lime, Passionsfrukt, Sockerlag

VECKANS COCKTAIL 110 KR

Varje vecka gör våra bartenders nya unika drnkar!

Dare to try one!

MOCKTAILS 58 KR

BLUE SKY

Blåbär, Mynta, Lime, Gingerbeer

PRINCESS CROWN

Orgeat, Mynta, Hallon, Lime, Soda

RED FIELDS

Mango, Jordgubb, Lime, Soda

BROOKS ALE

Citron, Fläder, Ginger ale

PREMIUM COCKTAILS 150 KR

BURNING LEAFS

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

JABULANI

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

SAN PEDRO ESPRESSO MARTINI

Zacapa 23 Solera, Kahlua, Malibu, Espresso