

## GRILL BITES

<b>LÖJROM</b> med rostad brioche, rödlök och citroncrème.....	70
<b>FRITERADE PADRONS</b> med flingsalt.....	65
<b>ASIATISK TONFISKTARTAR</b> på friterad wonton.....	65
<b>OSTRON</b> med tabasco, citron och mignonette.....	1st/30 6st/160

## GRILL START

<b>LÖJROM</b> med friterad wonton, rödlök och citroncrème.....	185
<b>YELLOWTAIL SASHIMI</b> med soja, ingefära och shizo.....	185
<b>UTVALDA CHARKUTERIER</b> med tillbehör.....	175
<b>CARPACCIO PÅ BETOR</b> med chèvrecrème, karamelliserade valnötter och frisée.....	125
<b>RÅBIFF</b> med friterad kapris och purjolök, dijonnaise, picklad gulbeta och krasse.....	halv 150 hel 285
<b>ELDAD HUMMER</b> med sojaemulsion, vitlökschips, schalottenlök och krasse.....	285
<b>CRAB CAKES</b> med grillad lime, chiliaioli och nam pla sås.....	135

## 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  
Ölpaket: 195kr

## GRILL STEAK

För oss är kvalité 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.

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

**T-BONE – 1000g/1190 kr**  
Serveras för 2 pers  
Hängmörad 21 dagar

**CLUBSTEAK - 300g /450 kr**  
Hängmörad 21 dagar

**KRONKOTLETT – 450g/345 kr**

**ENTRECÔTE – 300g/430 kr**

**OXFILE – 200g/445 kr**

**RYGGBIFF - 200g/320 kr**

**GÄSTSPEL FRÅN JAPAN**  
**WAGYU RYGGBIFF – Japanese Black**  
**A5 180g/1290 kr (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, 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

### GRILLS BURGARE

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

### GRILLAD PORTABELLO

med spetskål, pepparrot, parmesanemulsion  
och svart vintertryffel..... 245 |

### GRILLAD HJÄLMARGÖS

med brytbönor, krispig schalottenlök,  
rostad velouté och dillslungad färsk potatis..... 370 |

## GRILL FINALE

### CRÈME BRÛLÉE

smaksatt med tahitivanilj..... 95 |

### VEDUGNSBAKAD PIZZA

med persika, hallon, vit choklad,  
rostade hasselnötter och nougatsås..... 125 |

### GLASS- OCH SORBETCOUPE.....

85

### CHOKLADFONDANT

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

### FLAMBERAD ANANAS

med kokosglass, kaksmulor och rostad kokos  
serveras till 2 personer..... 230 |

### 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

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

### 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 drinkar!

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