

FÖRRÄTTER

Avokado "Alaskan Carpaccio"
med fjordlax, lójróm och grón chili – 185 kr

Ceviche "Peruvian Spice"
med marinerad fisk, lime, chili och koriander – 160 kr

Gambas "Gran Canaria"
med pimiento, tomat och citron – 195 kr

Anka "Mc Duck"
med anklever, äpple och ingefära – 225 kr

Vitlöksbröd "Coeur de Boeuf"
med tomat, sardell och salsa verde – 130 kr

Skogssvamp "Pizzetta"
med lantägg och tryffeldressing – 165 kr

Oxrygg "Vietnamese Garden"
med cashewnöt, chili och mango – 165 kr

Kalv "Vitello a la Romana"
med tonfisk, kapris och tomat – 170 kr

Isbergssallad "Blue Cheese BBQ"
med äppelrökt fläsk och pecannöt – 145 kr

VARMRÄTTER

Hällefylundra "On the Bone"
med fänkål, tomat och bearnaise – 310 kr

Jambalaya "Chef Paul Prudhomme"
med skaldjur, chorizo och gårdskäckling – 275 kr

Pigghamkarré "Mexican Fiesta"
med guacamole och pico de gallo – 190 kr

Kalvmedaljonger "Anglais"
med anklever, betor och kapris – 310 kr

Lammrostbiff "Middle East" Grill@spett
med merguez, yoghurt, färöst och mynta – 250 kr

Entrecôte "Negimaki"
med grón sparris, cashew, sesam och ingefära – 270 kr

Oxribs "Smokey Joe's BBQ"
med grönt äpple och coleslaw – 260 kr

BBQ-grillad Oxkarré "Osso Buco"
med tomat, kronärtskocka och basilika – 225 kr

Dovhjortskotlett "Alaskan® Spice"
med kantarellkrutong och radicchio och tranbär – 350 kr

ABSOLUT GRILL

KÖTTET I ABSOLUT GRILL® ÄR DET BÄSTA
SOM GÅR ATT UPPBRINGA.
DET TRÄKOLGRILLAS AV VÅR GRILLMÄSTARE

Oxrygg Wagyu – Chile 8+
uppfödd med japanska KOBÉ-metoden – 250 g/695 kr

Oxrygg Guldkött – Sverige 5+
hängmórat 8 veckor, Willy Ohlsson – 250 g/650 kr

T-bone steak – USA, Nebraska 6+
Hereford & Aberdeen Angus, serveras för 2 personer – 420 kr p.p

Entrecôte – Sverige 4+
endast för Grill från Hälsingestintan, hängmórad 14 dagar – 300 g/475 kr

Oxfile – Sverige
hängmórat 24 dagar – 250 g/425 kr

Ribeye – USA, Nebraska 4+
Spanish Longhorn, serveras för 2 personer – 600 g/365 kr p.p

Striploin Steak – USA, North Dakota 3+
Striploin Steak – USA, North Dakota 300 g/350 kr

Oxrygg – Australien 2+
Angus/Moneygrass – 250g/295 kr

Hamburgare "Blue Label"
med parmesanbröd, 40% oxrygg, 30% oxbringa, 30% högrev – 225 kr

Vi använder oss av fem olika grillmetoder.
Vedugn, rotisseri, rök, träkol och bordsgrill. Vi grillar
allt från kött, fisk, skaldjur och fågel till bröd, grönsaker och
frukt. Maten är inspirerad av all världens kök.

Smaklig måltid!

Serveras med Cæsarsallad, pommes frites, marinerad tomat,
bearnaise samt rödvinskylt
Samtliga ABSOLUT GRILL® rätter tar ca 30 minuter att tillaga

FAVORITER

GRILL PLATE®

En variation av träkolsgrillat kött - Lamm, Oxrygg,
Pigghamkarré, Gårdskäckling och kryddiga korvar
Serveras med pommes frites, såser och tillbehör. (minst 2 pers.) p.p 350 kr

GRILL LAMM ASADO®

Helt vitlöks- och örtmarinerat lamm som grillas över
öppen eld i vår matsal. En av våra specialiteter.
Serveras med provençalska grönsaker och potatisgratäng. – 295 kr

TONFISK-TEPPANYAKI

Färsk tonfisk grillas av er på våra bordsgrillar.
En av våra populäraste rätter genom åren.
serveras med friterade makrullar, såser och sallad – 280 kr

DESSERTER

Ost "Le Chariot"
med träkolsgrillat surdegsbröd och fikonmarmelad – 125 kr

Choklad Gateau "Caribe"
med yoghurt och plommon – 120 kr

Glassbakelse "Omelette Norvégienne"
med hallon och pistage – 150 kr

Crème brûlée "Le Cirque"
med ananas – 95 kr

Äpple "Weck Crumble"
med lingon och kryddglass – 105 kr

Mango "Grill@Split"
med passionsfrukt och mynta – 125 kr

Vit choklad Cheesecake "Wolfgang Puck"
med ingefärspäron – 95 kr

Tiramisu "Colombia Coffee House"
kårsbärssorbet – 110 kr