



ITES



FRITERADE PADRONS 75:-

med soja och sesam

LÖJROMBITE 95:-

på brioche med rödlök och citroncrème

RÖKT SIDFLÄSK 85:-

asian style

OSTRON 39:-

med mignonette



STARTERS

LÖJROM 255:-

med friterad wonton, rödlök, gräslök och citroncrème

RUSTIK RÅBIFF 1/2 160:- / 1/1 295:-

med dijonnaise, rostad lök, picklad gulbeta, friterad kapris, smörgåskrasse och parmesan

GRILLAD GULBETA 155:-

med hollandaise, friterad grönkål och parmesan

GRILLAD HALV HUMMER 335:-

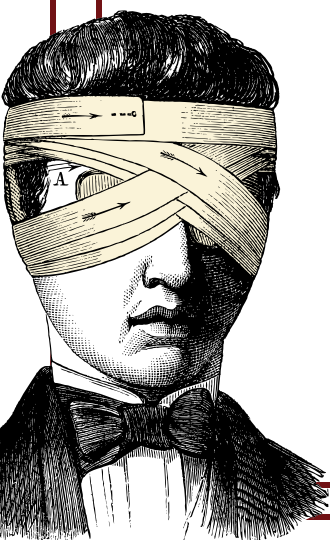
med rostad brioche, krispsallad, rouille och citron

VEDUGNSGRILLAD MÄRGBEN 165:-

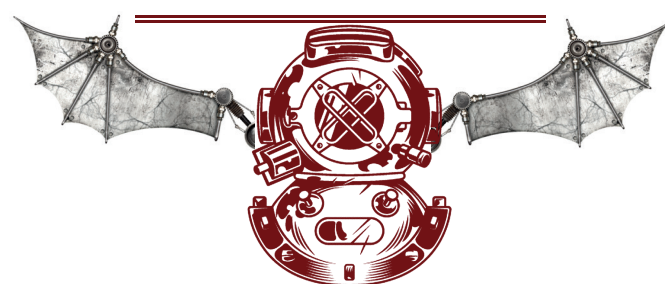
med chimichurri serveras med levain bröd

UGNSBAKADE GAMBAS 195:-

med vitlökssmör, chili och tomat



GRILL STEAKS



Förgyll din köttbit med 24K Guld 1500:-

Lägg till färsk tryffel på Er köttbit 255:-



KÖTT PÅ BEN

1000 G / 1390:-

hängmörad 21 dagar, serveras för 2 pers

ENTRECÔTE

300 G / 475:-

OXFILÉ

200 G / 465:-

RYGGBIFF

200 G / 345:-



GÖR DIN EGEN
SURF 'N TURF



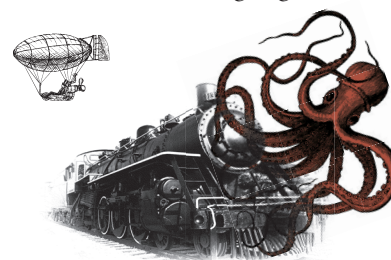
och lägg till en halvhummer till din köttbit
295:-



WAGYU RYGGBIFF
JAPANESE BLACK A5 180 G / 1590:- (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 tillagning är medium.



Alla köttbitar serveras med bearnaise, rödvinssky, schalottenlökssmör och friterad grönkål samt pommes frites eller friterad gotlandspotatis.

FAMILY-STYLE Dinner

KÖKSMÄSTARENS SPECIALKOMPONERADE MENY
SERVERAS TILL SAMTLIGA VID BORDET!

En upplevelse utöver det vanliga!

Ät en middag byggd på att prova på det bästa vi har på Grill!
Köket komponerar era förrätter, till varmrätt väljer ni de
grillade styckdetaljer ni önskar från vår steaklista. Serveras med
pommes frites, grillade grönsaker och passande såser.

5 ST FÖRRÄTTER 295:- / PERSON
SAMT PRISET PÅ VALDA STYCKDETALJER.



Grill FAVOURITES

LAMM ASADO 335:-

Ört- och vitlöksgillat lamm med grillade knippmörötter och
schalottenlökssmör

SERVERAS MED ROUILLE, RÖDVINSSKY OCH POTATISGRATÄNG

TONFISK TEPPANYAKI 345:-

Tonfisk som grillas av er på våra bordsgrillar

En av våra mest populära rätter genom alla år här på Grill

SERVERAS MED VÅRA ASIATISKA SÅSER, SVARVSALLAD OCH
TEMPURAFRITERADE MAKIRULLAR

HELBAKAD ROTSELLERI 245:-

med hollandaise, tryffel och jordärtskocka



ides

Just eat it!

GRILLAD GEMSALLAD 75:-

med parmesan, honungsvinegrette och
rostade valnötter

TOMATSALLAD 55:-

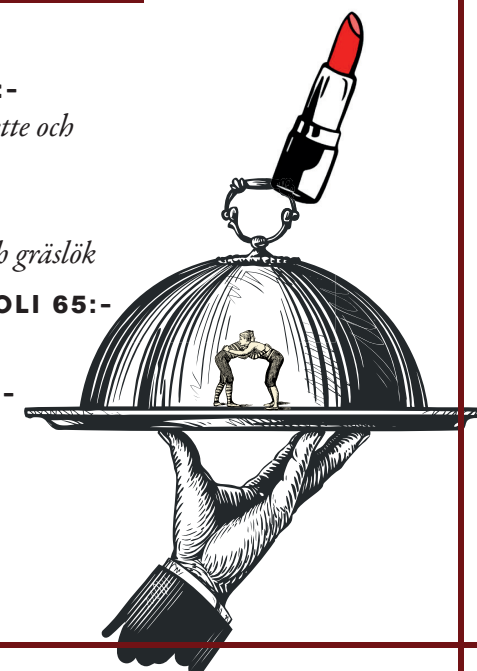
med sherryvinegrette, rödlök och gräslök

GRILLAD SPARRISBROCCOLI 65:-

med chimichurri

SÖTPOTATISPOMMES 55:-

POTATISGRATÄNG 55:-



BEER



FATÖL 30/40 CL

BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery, USA **67:- / 77:-**
J.A.C.K Nya Carnegiebryggeriet, Sweden **71:- / 81:-**
CARLSBERG EXPORT Carlsberg, Denmark **61:- / 71:-**
GÄSTFAT 67:- / 77:-

FLASKÖL 33 CL

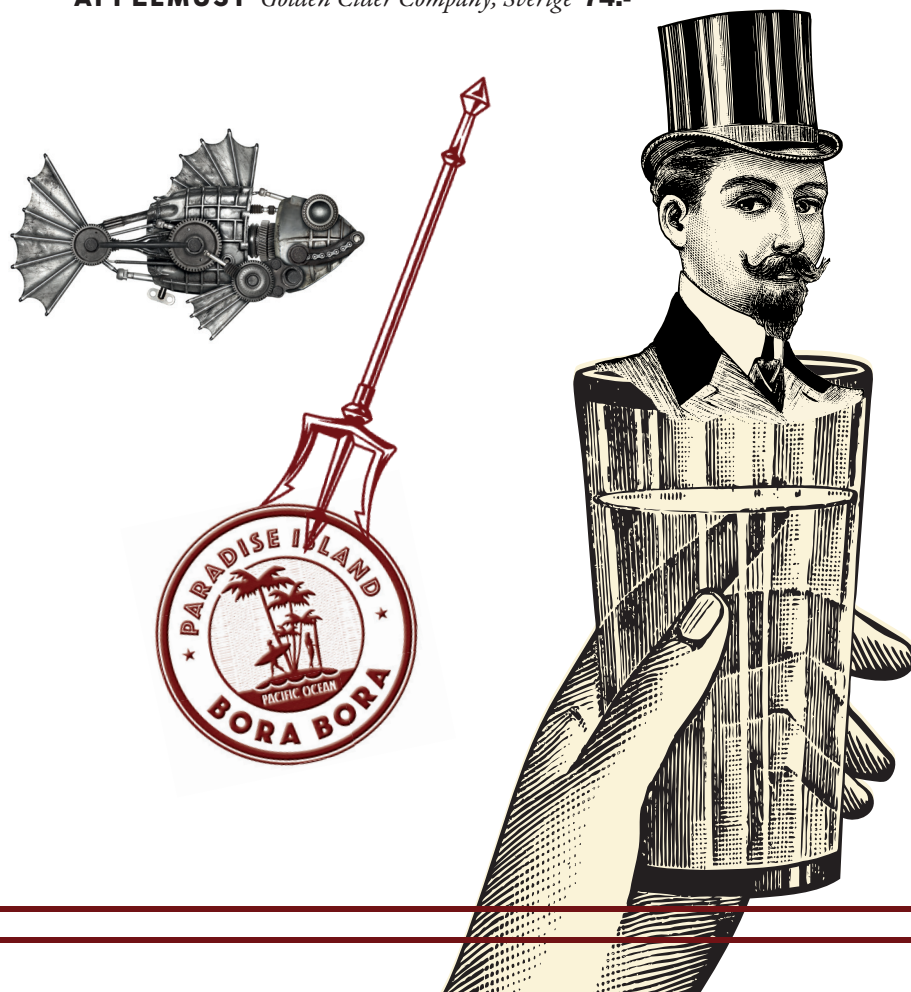
BIRRA PORETTI Birrificio Angelo Poretti, Italien **74:-**
BROOKLYN IPA Brooklyn Brewery, USA **86:-**
CARLSBERG HOF Carlsberg, Danmark **67:-**
HANAIE IPA Kona, USA **88:-**
HOPPY DAZE Nya Carnegiebryggeriet, Sverige **89:-**
SAPPORO Sapporo Beer, Japan **74:-**
STAROPRAMEN Staropramen A.S, Tjeckien **76:-**
HITACHINO Nest Red Rice Ale, Japan **97:-**
100W IPA Nya Carnegiebryggeriet, Sverige **88:-**
1664 BLANC Kronenbourg, Frankrike **76:-**

CIDER

SOMERSBY PEAR Carlsberg, Danmark **77:-**
LA CIDRAIE Normandie, Frankrike **77:-**

ALKOHOLFRITT

ALKOHOLFRI ÖL 50:-
SOMERSBY PÄRON Carlsberg, Danmark **57:-**
ÄPPELCIDER Golden Cider Company, Sverige **74:-**
ÄPPELMUST Golden Cider Company, Sverige **74:-**



GRILL

Välkommen



SIGNATURE COCKTAILS 160:-

TROPICAL (TIKI) Syrlig, Frisk
Falernum, Passion, Citron, Psychuads bitter
SMOKING BARREL (JAKTSTUGAN) Spritig, Stiff
Jameson Black Barrel, Grön Chartreuse, Vermouth, Angostura

THE HULABERRY (CIRKUS) Frisk, Aromatisk
Lingon, Gin, Aprikos, Citron, Veteöl

TEQUILA PIRATE (OCEAN) Söt, lite rökig
Tequila, Mezcal, Litichi, Oregat, Lime

SLOEGINI (ORIENT EXPRESSEN) Stiff, lite Sötma
Sloe Gin, Vermouth, Campari

DOUBLE PLEASURE (MOULIN ROUGE) Krämig, Frisk, Söt
Gin, Rabarber, Citron, Socker, Rosmarin, Vanilj och Citron skum



MOCKTAILS 85:-

FOREST LEMONADE (JAKTSTRUGAN) Syrlig, Fruktig
Blåbär, Citron, Tonic, Granskott

YANG (TOKYO) Frisk, Syrlig
Litchi, Fläder, Citron, Ingefära

