

BITES

FRITERADE PADRONS 75:-

med soja och sesam

LÖJROMBITE 95:-

på brioche med rödlök och citroncrème

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

VEDUGNSGRILLADE SVAMPAR 165:-

på Spetskål med picklad silverlök, Parmesan och rågbrödskrutonger

Lägg till löjrom 30g 160:-

GRILLAD HALV HUMMER 335:-

med rostad brioche, krispsallad, rouille och citron

GRILLAT MÄRGBEN 165:-

med chimichurri serveras med levain bröd

TONFISKTARTAR 185:-

med melon, gurka, avocadokräm, soja & sesam

KAVIAR

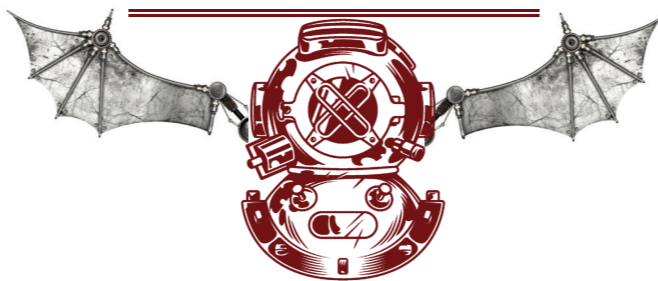
Baerii 30gr (Pol) 795:-

Oscietra 30gr (Pol) 995:-

med smörstekt brioche, rödlök & citroncrème



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

310:-



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, rödvinsky, schalottenlöksmör 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
pomes frites, grillade grönsaker och passande såser.

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



Grill FAVOURITES

LAMM ASADO 375:-

Ört- och vitlöksgrillat lamm med grillade primörer och
schalottenlöksmör

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 265:-

med hollandaise, tryffel och jordärtskocka



ides

Just eat it!

GRILLAD GEMSALLAD 75:-

med parmesan, honungsvinegrette och
rostade valnötter

SVAMP 75:-

Smörstekta & rökta med picklad silverlök

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 77:- / 87:-
J.A.C.K Nya Carnegiebryggeriet, Sweden 81:- / 91:-
CARLSBERG EXPORT Carlsberg, Denmark 71:- / 81:-
GÄSTFAT 81:- / 91:-

FLASKÖL 33 CL

BIRRA PORETTI Birrificio Angelo Poretti, Italien 84:-
BROOKLYN IPA Brooklyn Brewery, USA 96:-
CARLSBERG HOF Carlsberg, Danmark 77:-
HANAIE IPA Kona, USA 98:-
HOPPY DAZE Nya Carnegiebryggeriet, Sverige 99:-
SAPPORO Sapporo Beer, Japan 84:-
STAROPRAMEN Staropramen A.S, Tjeckien 86:-
HITACHINO Nest Red Rice Ale, Japan 107:-
100W IPA Nya Carnegiebryggeriet, Sverige 98:-
1664 BLANC Kronenbourg, Frankrike 86:-

CIDER

SOMERSBY PEAR Carlsberg, Danmark 87:-
LA CIDRAIE Normandie, Frankrike 87:-

ALKOHOLFRITT

ALKOHOLFRI ÖL 60:-
SOMERSBY PÄRON Carlsberg, Danmark 67:-
ÄPPELCIDER Golden Cider Company, Sverige 84:-
ÄPPELMUST Golden Cider Company, Sverige 84:-



GRILL

Välkommen



COCKTAILS 165:-

THE HULABERRY Frisk, Aromatisk
Lingon, Gin, Aprikos, Citron, Veteöl

THE FLYING BULLEIT Stiff, lite rökig
Rye Whisky, Socker, Angostura Bitter

SUN SOUR Sur, lite bitter
Bourbon, Citron, Socker, Äggvita, Apelsin Bitter

CLOUDS OVER SINGAPORE Frisk, Söt
Gin, Benedict Dom, Körsbär, Cointreau, Lime, Angostura Bitter, Ananas, Grenadine

GIN & YANG Söt, Sur
Gin, Litchi, Citron, Fläder

RABARBERMOJITO Fruktig, Sur
Rom, Lime, Mynta, Rabarber



MOCKTAILS 85:-

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

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

