

GRILL

STEAKS

Förgyll din köttbit med 24K Guld 1500

Lägg till färsk tryffel på Er köttbit 255

BITES

BRÖDSSERVERING 45/PP

KRISPIGT FRITERAT KÅL 75
med jalapeñomajonnäs

LÖJROM 95
med tartlette, citroncreme, gräslök och dill

OSTRON 55

STARTERS

LÖJROM 255
med brioche, rödlök, gräslök och citroncrème

RUSTIK RÅBIFF 1/2 160/ 1/1 295
med amarillo majonnäs, koriander, bubu arare,
chilirostade sesamfrön, picklade shimeji

VEDUGNSGRILLADE SVAMPAR 165
på spetskål med picklad silverlök, parmesan
och rågrödskrutonger
lägg till löjrom 30g 160

GRILLAD HALV HUMMER 335
med rostad brioche, krispsallad,
rouille och citron

GRILLAT MÄRGBEN 165
med chimichurri serveras med brioche

WAGYU SLIDER 295
med shiso, chilimajonnäs, rostad lök och
picklad gurka

KAVIAR
baerii 30gr (pol) 795
oscietra 30gr (pol) 995
med smörstekt brioche, rödlök & citroncrème

KÖTT PÅ BEN 1390
1000 g
hängmörad 21 dagar, serveras för 2 pers

ENTRECÔTE 475
300 g

OXFILÉ 465
200 g

RYGGBIFF 365
200 g



GÖR DIN EGEN SURF 'N TURF 310
och lägg till en halvhummer till din köttbit

WAGYU RYGGBIFF 1590
japanese black a5 180 g (jap)
"wagyu köttet är känt över hela världen för sin
vackra marmorering, utmärkta och söta köttsmak
och raffinerande morhet."

kvalitet a5 (högsta möjliga)
rekommenderad tillagning är medium.

alla köttbitar serveras med bearnaise, rödvinsky,
schalottenlökssmör och friterad grönkål samt pommes frites
eller friterad gotlandspotatis.

FAMILY STYLE

KÖKSMÄSTARENS SPECIALKOMPONERADE MENY
SERVERAS TILL SAMTLIGA VID BORDET!
5 ST FÖRRÄTTER 295/P
SAMT PRISET PÅ VALDA STYCKDETALJER

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 grön-
saker och passande såser.

FAVOURITES

LAMM ASADO 375
ört- och vitlöksgillat lamm med grillade primörer
och schalottenlökssmör
serveras med rouille, rödvinsky och potatisgratin

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,
svarsallad och makirullar

GRILLAD ROTSELLERI 265
med rostade hasselnötter, friterad grönkål, örtsallad
och brynt smörhollandaise



SIDES

GRILLAD GRÖNSALLAD 75
med parmesan, honungsvinegrette och
rostade valnötter

SVAMP 75
smörstekta & rökta med picklad silverlök

TOMATSALLAD 65
med sherryvinegrette, rödlök och gräslök

GRILLAD MAJS 75
med parmesan och chilimajonnäs

SÖTPOTATISPOMMES 55

POTATISGRATÄNG 55

JALAPEÑO MAJONNÄS 40

CHILIMAJONNÄS 40

ROUILLE 40

BEER

FATÖL 30/40 CL

BROOKLYN LAGER brooklyn brewery, usa 85/95
J.A.C.K nya carnegiebryggeriet, sweden 85/95
CARLSBERG EXPORT carlsberg, danmark 75/85
GÄSTFAT 85/95

FLASKÖL 33 CL

BIRRA PORETTI birrificio angelo poretto, italien 95
BROOKLYN IPA brooklyn brewery, usa 96
CARLSBERG HOF carlsberg, danmark 85
HANALEI IPA kona, usa 98
HOPPY DAZE nya carnegiebryggeriet, sverige 99
SAPPORO sapporo beer, japan 90
STAROPRAMEN staropramen a.s, tjeckien 95
HITACHINO nest red rice ale, japan 107
100W IPA nya carnegiebryggeriet, sverige 98
1664 BLANC kronenbourg, frankrike 95

CIDER

SOMERSBY PEAR carlsberg, danmark 95
LA CIDRAIE normandie, frankrike 95

ALKOHOLFRITT

ALKOHOLFRI ÖL 65

SOMERSBY PÄRON carlsberg, danmark 75
ÄPPELCIDER golden cider company, sverige 95
ÄPPELMUST golden cider company, sverige 95

GRILL

DRINKS

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