

# GRILL

## STEAKS

Vi strävar alltid efter att hitta den absolut bästa kvalitén på köttet vi serverar på Grill

ENTRECÔTE 300 g / 475:-

En styckningsdetalj med fettkärnan i mitten, som ger smak och mörhet / Black Angus / Grain Feed / Argentina  
Mörhet 8/10 Köttsmak 9/10

OXFILÉ 200 g / 465:-

Den möraste styckdetaljen utan fett / Argentina  
Mörhet 9/10 Köttsmak 9/10

RYGGBIFF MED KAPPA 250 g / 385:-

En klassisk styckningsdetalj som är perfekt att grilla / Ryggbiff  
Grain Feed / Vinnare av World Steak Challenge 2022 / Argentina  
Mörhet 9/10 Köttsmak 10/10

KÖTT PÅ BEN 1000 g / 1390:-

Hängmörad i 21 dagar, serveras för 2 pers / Sverige  
Mörhet 8/10 Köttsmak 10/10

FÖRGYLL DIN KÖTTBIT MED 24K GULD 1500:-  
LÄGG TILL FÄRSK TRYFFEL PÅ ER KÖTTBIT 255:-

GÖR DIN EGEN SURF 'N TURF 310:-

Lägg till en halv hummer till din köttbit

WAGYU RYGGBIFF 180 g / 1590:-

Japanese Black / Japan / Kvalitet A5 (högsta möjliga)  
Rekommenderad tillagning är medium  
Mörhet 10/10 Köttsmak 9/10

"Wagyu köttet är känt över hela världen för sin vackra marmorering, utmärkta och söta köttsmak och raffinerande mörhet"

Alla grillade köttbitar serveras med bearnaise, rödvinssky, schalottenlökssmör och friterad grönkål samt örtekryddade pommes frites

## FAMILY STYLE

Köksmästarens specialkomponerade meny serveras till samtliga vid bordet. En upplevelse utöver det vanliga!  
Fråga er servitör vad vi serverar för gott idag

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

## BITES

BRÖDSSERVERING 45:- PER PERSON

Nybakad minikavring och delikatessknäcke på surdeg med mörsmör

KRISPIGT FRITERAD KÅL 75:-

Brysselkål och broccoli med jalapeñomajonnäs

LÖJROMSTARTLETTE 95:-

med citroncrème, gräslök och dill

OSTRON

Fine de claire / Tapiokapärlor och mignonette

39:- / ST

GRILL'S GRATINERADE OSTRON

Fine de claire / grädde, rökt paprika och chili

45:- / ST

## STARTERS

LÖJROM 255:-

med brioche, rödlök, gräslök och citroncrème

RUSTIK RÅBIFF 1/2 160:- / 1/1 295:-

med amarillomajonnäs, koriander, bubu are, chilirostade sesamfrön och picklad shimeji

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 (Kanada)

GRILLAT MÄRGBEN 165:-

med rostad brioche och chimichurri

WAGYU SLIDER 295:-

Japanese black A5 med shiso, chilimajonnäs, rostad lök och picklad gurka

KAVIAR

Baerii 30gr (Pol) 795:-

Oscietra 30gr (Pol) 995:-

med smörstekt brioche, rödlök och citroncrème

## GRILL'S CLASSICS

LAMM ASADO 385:-

Ört- och vitlöksgrillat lamm med grillade primörer 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 och riskroketter

DAGENS FÅNGST, DAGSPRIS

Grillad fisk med primörer, rökt paprika, aioli och grillad citron

GRILLAD ROTSELLERI 265:-

med rostade hasselnötter, friterad grönkål, örtsallad och brynt smörhollandaise

## SIDES

GRILLAD GEMSALLAD 75:-

med parmesan, honungsvinegrette och rostade valnötter

GRÖNSALLAD 65:-

Tre sorters sallad, gurka, gul lök, vinegrette

SVAMP 75:-

Smörstekta och rökta med picklad silverlök

TOMATSALLAD 65:-

Körbärstomat, rödlök, gräslök och sherryvinegrette

GRILLAD MAJS 75:-

med parmesan och chilimajonnäs

SÖTPOTATISPOMMES 55:-

GOTLANDSPOTATIS 50:-

GRILLS POTATISGRATÄNG 55:-

JALAPEÑOMAJONNÄS 40:-

CHILIMAJONNÄS 40:-

ROUILLE 40:-

# 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

LINGONMOJITO fruktig, sur  
rom, lime, mynta, lingon

### MOCKTAILS 85:-

FOREST LEMONADE (JAKTSTUGAN) syrlig, fruktig  
blåbär, citron, tonic, granskott

YANG (TOKYO) frisk, syrlig  
litchi, fläder, citron, ingefära

## BEER

### FATÖL 30/40 CL

BROOKLYN LAGER Brooklyn brewery, Usa 85:- / 95:-  
J.A.C.K Nya carnegiebryggeriet, Sverige 85:- / 95:-  
CARLSBERG EXPORT Carlsberg, Danmark 75:- / 85:-  
GÄSTFAT 85:- / 95:-

### FLASKÖL 33 CL

BIRRA PORETTI Birrificio angelo poretti, 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:-