

GRILL

GRUPPMENYER

→ Hela sällskapet enas om en och samma meny.
Glöm inte att tala om för oss om ni är allergiska eller
önskar specialkost etc. ←

RUSTIC

Råbiff

*med friterad kapris och purjolök, dijonnaise,
picklad gulbeta och krasse*

Grillad hjälmargös

*med brytbönor, krispig schalottenlök,
rostad velouté och dillslungad färsk potatis*

Chokladfondant

med vaniljglass, hallon och hasselnötter

Meny: 595 kr
Vinpaket: 425 kr

CLASSIC

LÖJROM

*med rostad brioche,
citroncrème och rödlök*

Grillad ryggbiff

*Serveras "family style" på bordet med
blandsallad, bearnaisesås,
rödvinsky och pommes*

Crème brûlée

med vanilj

Meny: 595 kr
Vinpaket: 425 kr

GRILL VEG

Carpaccio på betor

*med chèvrecrème, frisée
och karamelliserade valnötter*

Grillad portabello

*med spetskål, pepparrot,
parmesanemulsion och svart vintertryffel*

Crème brûlée

med vanilj

Meny: 495 kr
Vinpaket: 425 kr

GRILL SPECIAL

ELDAD HUMMER

*med sojaemulsion, vitlökschips,
schalottenlök och krasse*

WAGYU- JAPANESE BLACK- RYGGBIFF

*180g, Kvalitet A5 (högsta möjliga) (JAP)
med bearnaise, rödvinsky, friterad Gotländsk potatis
och trädgårdssallad*

GRILLAD ANANAS

med apelsin karamell, rostade hasselnötter, crumble och vaniljglass

Meny: 1590 kr
Vinpaket: 560 kr

GRILL

WINE CELLAR MENU

→ Please note that the whole party should choose one and the same menu. Don't forget to let us know about any allergies or special diets. ←

RUSTIC

Tartar

with fried caper and leek, dijonnaise, pickled yellow beets and cress

Grilled pike-perch

with snap beans, crispy shalott, roasted velouté and dill potatoes

Chocolate fondant

with vanilla ice cream and hazelnut

Menu: 595 SEK

Wine pairing: 425 SEK

CLASSIC

Bleak roe

with brioche, lemon cream and red onion

Grilled striploin

served "family style" on your table with french fries, mixed green salad, béarnaise sauce and red wine sauce

Crème brûlée

with vanilla

Menu: 595 SEK

Wine pairing: 425 SEK

GRILL VEG

Beet carpaccio

with chèvre crème, caramelized walnuts and frisée

Grilled portabello

with point cabbage, horse radish, parmesan emulsion and black truffle

Crème brûlée

with vanilla

Menu: 595 SEK

Wine pairing: 425 SEK

GRILL SPECIAL

BLACKENED LOBSTER

with soy emulsion, garlic chips, shalott and cress

WAGYU - JAPANESE BLACK - STRIPLOIN

Quality A5 (highest possible) (JAP) served with béarnaise sauce, red wine sauce, mixed sallad and French fries

GRILLED PINEAPPLE

with orange caramel, roasted hazelnuts, crumble and vanilla ice cream

Menu: 1590 SEK Wine pairing: 560 SEK