

GRILL BITES

LÖJROM med rostad brioche, rödlök och citroncrème.....	70
FRITERADE PADRONS med flingsalt.....	65
ASIATISK TONFISKTARTAR på friterad wonton.....	65
OSTRON med tabasco, citron och mignonette.....	1st/30 6st/160

GRILL START

LÖJROM med friterad wonton, rödlök och citroncrème.....	185
UTVALDA CHARKUTERIER med tillbehör.....	175
GRILLAD GRÖN SPARRIS med hollandaise på brynt smör och parmesan.....	135
RÅBIFF med friterad kapris, picklad gulbeta, gräslöksemulsion, parmesan, smörgåskrasse och charlottenlök.....	halv 150 hel 285

GRILL DINNER

Köksmästarens specialkomponerade trerätters meny Serveras till samtliga vid bordet

Smaka på grill!

Ni startar med ett urval av våra förrätter att dela på runt bordet.
Till varmrätt serveras grillmästarens handplockade Svenska
ryggbiff med en mängd passande tillbehör. Avslutar gör ni
med crème brûlée smaksatt med tahitivanilj.

Menypris: 645 kr
Vinpaket: 390 kr
Ölpaket: 195kr

GRILL STEAK

För oss är kvalitet och djurets välbefinnande högt prioriterad. Vi har tillsammans med våra leverantörer handplockat våra produkter och därför är en tät kontakt med leverantörerna a och o. Vi vill lyfta fram svenskt kött och ta vara på det vi har i Sverige. Våra djur hålls ute så länge säsongen tillåter. Köttet kommer från djur från en mängd olika gårdar runt om i landet.

Lägg till färsk tryffel på Er köttbit 125

T-BONE – 1000g/1190 kr
Serveras för 2 pers
Hängmörad 21 dagar

CLUBSTEAK - 300g /450 kr
Hängmörad 21 dagar

ENTRECÔTE – 300g/430 kr

OXFILEÉ - 200g/445 kr

RYGGBIFF - 200g/320 kr

GÄSTSPEL FRÅN JAPAN WAGYU RYGGBIFF – Japanese Black A5 180g/1290 kr (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 stekgrad är medium.*

Alla köttbitar serveras med bearnaise, rödvinsk, blandsallad och val av pommes frites eller friterad Gotlandspotatis.

GRILL FAVOURITE

LAMM ASADO

Vitlöks- och örtekryddat lamm som träkolsgrillas över öppen eld. En Grill-klassiker!

**SERVERAS MED VITLÖKSFRÄSTA HARICOTS
VERTS, ROUILLE OCH POTATISGRATÄNG**
295

TONFISK TEPPANYAKI

Färsk tonfisk som grillas av er på våra bordsgrillar. En av våra mest populära rätter genom alla år här på Grill!

**SERVERAS MED FRITERADE MAKIRULLAR,
SÅSER OCH SVARVSALLAD**
320

GRILL MAINS

GRILLS BURGARE
med cheddar, krispsallad, rödlök,
rostad lök, biffotomat och dijonnaise.....

225

VÄSTERBOTTENFRITTERS
med färskpotatis, brynt smör,
citromcremé och gräslök.....

220 lägg till löjrom 285

GRILLAD RÖDING
Med sockerärter, dillslungad färskpotatis
och gräddfil smaksatt med brynt smör.....

295

GRILL FINALE

CRÈME BRÛLÉE
smaksatt med tahitivanilj.....

95

RABARBER OCH JORDGUBBAR
med kardemumma glass.....

125

GLASS- OCH SORBETCOUPE.....

85

CHOKLADFONDANT
med vaniljglass, chokladcrumble och hallon.....

125

FLAMBERAD ANANAS
med kokosglass, kaksmulor och rostad kokos
serveras till 2 personer.....

230

TRYFFEL
ljus eller mörk.....

35

BEER

FATÖL

	Stor	Liten
J.A.C.K Nya Carnegiebryggeriet (SWE).....	59	49
CARLSBERG EXPORT Carlsberg (DEN).....	64	54
BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery (USA).....	66	56
STAROPRAMEN UNFILTERED Staropramen a.s. (CZE).....	65	55

FLASKÖL

STAROPRAMEN LAGER Staropramen a.s. (CZE).....	65
SAN MIGUEL FRESCA Grupo Mahou San Miguel (ESP).....	65
ST BERNADUS WIT St. Bernadus (BEL).....	72
BROOKLYN IPA Brooklyn Brewery (USA).....	82
KONA FIRE ROCK Kona Brewing Co. (USA).....	72
SAISON D'ETRE Sthlm Brewing Co (SWE).....	82
CARLSBERG HOF Carlsberg (DEN).....	56
BROOKLYN BROWN ALE Brooklyn Brewery (USA).....	72
KIRIN ICHIBAN Kirin Ichiban (JAP).....	68
BROOKLYN LOCAL 1 Brooklyn Brewery (75 CL) (USA).....	195
HOP HOUND Sthlm Brewing Co (SWE).....	82
100W IPA Nya Carnegiebryggeriet (SWE).....	82
GLUTENFRI ÖL.....	65

CIDER

GARAGE HARD LEMON Carlsberg (DEN).....	72
SOMMERSBY DOUBLE PRESS Carlsberg (DEN).....	67
SOMMERSBY PÄRON Carlsberg (DEN).....	67
ALKOHOLFRI CIDER.....	49

MOUSSERANDE

Glas Flaska

MUMM CORDON ROUGE NV G.H. Mumm, Champagne (FRA).....	130	685
HENRI GIRAUD BLANC DE CRAIE NV Henri Giraud, Champagne (FRA).....	150	950
MUMM CORDON ROUGE ROSÉ NV G.H. Mumm, Champagne (FRA).....		875
ZONIN PROSECCO Zonin, Veneto (ITA).....	105	485
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT NV Perrier-Jouët, Champagne (FRA).....		890
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 2008 Perrier-Jouët, Champagne (FRA).....		2600
JACQUART BLANC DE BLANCS MILLESIME 2009 Jacquart, Champagne (FRA).....		1050

VÄLKOMNA TILL GRILL

SIGNATURE COCKTAILS 136 KR

PERFECT MATCH

Jack Daniel's, Lime, Mango, Lönnsirap

THE BUTTERCUP

Four Roses, Xanté, Orgeat, Lime, Sockerlag, Grön Mandarin extrakt

PINK FEELING

Puerto de Indias Strawberry, Jordgubb, Citron

A SPANIARD'S COCKTAIL

Sailor Jerry, CDI Latino, Mango, Fläder, Citron

GIN & YANG

Gin, Lychee, Ingefära, Fläder, Sockerlag, Citron

THE BLACK SHEEP

Jameson Black Barrel, DOM Bénédictine, Martini Rosso, Lönnsirap

SUN SOUR

Pisco Torontel, Mango, Citron, Apelsin & Celeri bitters, Äggvita

TIKI COCKTAILS 136 KR

EL MATADOR

Sailor Jerry, Wray & Nephews, Citron, Lime, Chili, Fläder, Tabasco, Sockerlag

RED OCTOBER

Angostura 1919, Grand Marnier, Angostura bitters, Hallon, Lime, Äggvita

THE SHADY BANKER

BemBom Cachaça, Lime, Gurka, Grapefruit, Sockerlag

THE NUTCRACKER

CDI Latino, St. Germain, Fläder, Mynta, Citron, Orgeat

DROWNED MERMAID

Grön Chartreuse, Passoa, CDI Latino, Mynta, Lime, Fläder, Sockerlag

NOT YOUR REGULAR CUP OF TEA

Plantation XO, Italicus, Ostindia Arrak 1733, Earl Grey sockerlag, Lime

TRIBAL EXPLOSION

Sailor Jerry, Galliano, Apelsin, Lime, Passionsfrukt, Sockerlag

VECKANS COCKTAIL 110 KR

Varje vecka gör våra bartenders nya unika drinkar!

Dare to try one!

MOCKTAILS 58 KR

BLUE SKY

Blåbär, Mynta, Lime, Gingerbeer

PRINCESS CROWN

Orgeat, Mynta, Hallon, Lime, Soda

RED FIELDS

Mango, Jordgubb, Lime, Soda

BROOKS ALE

Citron, Fläder, Ginger ale

PREMIUM COCKTAILS 150 KR

BURNING LEAFS

Highland Park 12y, Laphroaig, Amaro Nonino, Lime, Sockerlag, Angostura bitters

JABULANI

Torres 20 Horse d'age, Martini Rosso, Apricot Brandy, Citron, Sockerlag

SAN PEDRO ESPRESSO MARTINI

Zacapa 23 Solera, Kahlua, Malibu, Espresso