

## GRILL BITES

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

## GRILL START

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

## GRILL DINNER

### Kökmästarens 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 kvalité 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**

**OXFILÉ - 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, rödvinssky, endivesallad och val av pommes frites eller friterad Gotlandspotatis.

## GRILL SIDES

**TOMATSALLAD**  
med gräslök och sherryvinägrett

**VITLÖKSMARINERADE HARICOTS VERTS**  
med färska örter

**ROSTAD BLOMKÅL**  
med parmesandressing och dill

**SÖTPOTATIS POMMES FRITES**  
45kr per side

## 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

### SMÖRBAKAD RÖDING

med färskpotatis, dill, hollandaise, vårlök och pepparrot.....

295

## GRILL FINALE

### CRÈME BRÛLÉE

smaksatt med tahitivanilj.....

95

**GLASS- OCH SORBETCOUPE**.....

85

### CHOKLADFONDANT

med vaniljglass, chokladcrumble och hallon.....

125

### FLAMBERAD ANANAS

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

230

### SALT CHOKLADTRYFFEL

smaksatt med pecan och apelsin.....

40

## BEER

### FATÖL

	Stor	Liten
J.A.C.K Nya Carnegiebryggeriet (SWE).....	67	57
CARLSBERG EXPORT Carlsberg (DEN).....	64	54
BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery (USA).....	66	56
STAROPRAMEN UNFILTERED Staropramen a.s. (CZE).....	66	56

### 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
HANNALEI IPA Kona (USA).....	78
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

<b>MUMM CORDON ROUGE NV</b> G.H. Mumm, Champagne (FRA).....	130	785
<b>HENRI GIRAUD BLANC DE CRAIE NV</b> Henri Giraud, Champagne (FRA).....	150	950
<b>ZONIN PROSECCO</b> Zonin, Veneto (ITA).....	105	485
<b>PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ NV</b> Perrier-Jouët, Champagne (FRA).....	1375	
<b>PERRIER-JOUËT GRAND BRUT NV</b> Perrier-Jouët, Champagne (FRA).....	990	
<b>PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 2011</b> Perrier-Jouët, Champagne (FRA).....	3100	
<b>JACQUART BLANC DE BLANCS MILLESIME 2009</b> 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