

# 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

#### Grillad gulbeta

*med friterad svartkål, parmesan och hollandaise på brynt smör*

#### Grillad Röding

*Med hollandaise, pepparrot, grillad knipplök, dillpicklad gurka, parmesan och scharlottenlök*

#### Chokladfondant

*med vaniljglass, hallon och hasselnötter*

Meny: 595 kr

Vinpaket: 425 kr

### GRILL LYX

#### Löjrom bite

*på brioche med rödlök och citroncremé*

#### Grillad halv hummer

*med rouille, grillad brioche och krispig skottsallad*

#### Wagyu - Japanese Black - Ryggbiff

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

#### Grillad ananas

*Kokossorbet, rostad kokos och yuzuskum*

Meny: 1590 kr

Vinpaket: 650 kr

### GRILL VEG

#### Grillad gulbeta

*med friterad svartkål, parmesan och hollandaise på brynt smör*

#### Grillad spetskål

*Med soyahollandise, jordärstskockschips grön tomat, picklad syltlök, friterad grönkål och parmesan*

#### Crème brûlée

*med vanilj*

Meny: 495 kr

Vinpaket: 425 kr

### CLASSIC

#### Löjrom

*med rostad brioche, citroncrème och rödlök*

#### Grillad ryggbiff

*Serveras med grillade grönsaker, Endivesallad, senapsvinegrette bearnaisesås, rödvinsky, och pommes*

#### Crème brûlée

*med vanilj*

Meny: 595 kr

Vinpaket: 425 kr

### FAMILY-STYLE DINNER

Förrätt: Ett urval av våra bästa förrätter. 5 st. 295/p

Varmrätt: Förbeställ er steak från vår steak-sida, till detta serverar vi mängder av tillbehör.

Dessert: Ett urval av kökets val som serveras på stora fat till sällskapet. 165/p

# 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

#### Grilled yellow beets

*With fried black cabbage, parmesan and hollandaise on brown butter*

#### Grilled Brill

*with hollandaise, horseradish, grilled onions dill pickled cucumber and shallot onions*

#### Chocolate fondant

*with vanilla ice cream and hazelnut*

Menu: 595 SEK

Wine pairing: 425 SEK

### GRILL SPECIAL

#### BLEAKE ROW BITE

*With brioche, red onion and lemon creamé*

#### GRILLED LOBSTER

*with rouille, grilled brioche and crisp salad*

#### WAGYU - JAPANESE BLACK - STRIPLON

*Quality A5 (highest possible) (JAP)  
served with béarnaise sauce, red wine sauce, endive salad with mustardvinegrette and Gotland potato*

#### GRILLED PINAPPLE

*with coconut sorbet, roasted coconut and yuzu foam*

Menu: 1590 SEK

Wine pairing: 560 SEK

### GRILL VEG

#### Grilled yellow beets

*with fried black cabbage, parmesan and hollandaise on browned butter*

#### Grilled cabbage

*with soyhollandaise, artichokeships, green tomato, pickled onion, fried kale and parmesan*

#### Crème brûlée

*with vanilla*

Menu: 595 SEK

Wine pairing: 425 SEK

### CLASSIC

#### Bleak roe

*with brioche, lemon cream and red onion*

#### Grilled striploin

*served with french fries, endive salad, mustard vinegrette béarnaise sauce grilled vegetables and red wine sauce*

#### Crème brûlée

*with vanilla*

Menu: 595 SEK

Wine pairing: 425 SEK

### FAMILY-STYLE DINNER

Starter: A selection of our finest starters. 5 st . 295/p

Main: Preorder your steak from our steak-list. To this we will serve lots of different accessories.

Dessert: A selection of our deserts, served on a plate for the hole table. 165/p