

GRILL BITES

FRITERADE PADRONS

med soja och sesam

Fried padrons with soy and sesame.....65

LÖJROM BITE

på brioche med rödlök och citroncrémé

Bleak roe bite with brioche, red onion and lemon cream.....70

OSTRON

med tabasco, citron och mignonette

Oysters with tabasco, lemon and mignonette.....1st/35 6st/190

GRILL START

LÖJROM

med friterad wonton, rödlök och citroncrémé

Bleak roe on fried wonton red onion and lemon cream.....185

UTVALDA CHARKUTERIER

med tillbehör

Selected charcuteries.....175

GRILLAD GULBETA

med friterad svartkål, parmesan och hollandaise på brynt smör

Grilled yellow beet with fried black cale, parmesan, and hollandaise on browned butter.....135

RÅBIFF

med potatischips, krasse, picklad gulbeta, dijonnaise och friterad kapris

Tartar with potato chips, pickled yellow beets, cress, dijonnaise and fried caper.....half 150 hole 285

GRILL SIDES

TOMATSALLAD

med gräslök och sherryvinäggrett

Tomato salad with chives and vinaigrette

SPARRISBROCCOLI

med vitlök och smör

Asparagus Broccoli with garlic butter

SÖTPOTATIS POMMES FRITES

Sweet potato fries

POTATISGRATÄNG

Potatogratin

55kr per side

GRILL STEAK

For us, the quality and wellbeing of animals is a crucial part of who we are. We have alongside our suppliers seen to hand select the products we work with, Therefore we see to have a close relationship with our suppliers. We want to elevate local Swedish meat and products in order to take care of what we have available to us! The meat served originates to several local farms up and down the country!

**T-BONE – 1000g/1190 sek Served for 2 people
Dry-aged 21 days**

**CLUBSTEAK - 300g /450 sek
Dry-aged 21 days**

ENTRECOTE / RIBEYE – 300g/435 sek

OXFILE / TENDERLOIN - 200g/445 sek

RYGGBIFF / STRIPLOIN - 200g/320 sek

**WAGYU STRIPLOIN – Japanese Black A5
180g/1390 sek (JAP)**

"This meat is renowned for its beautiful marbeling, excellent & sweet meat flavour and its intense tenderness. The animals are fed with beer, receive massages and listen to classical music, all in order to create a stressfree and relaxed environment." Quality A5 (highest possible)
The kitchen recommends to grill this meat to medium.

All steaks are served with béarnaise sauce, red wine sauce, endive salad and your choice of French fries or deep fried Gotland potatoes

GRILL FAVOURITE

LAMM ASADO

Lammytterfilé med vedungsgrillade pärlökar, knippmorötter!

SERVERAS MED ROUILLE OCH POTATISGRATÄNG

Garlic and herb spiced file of lamb, served with carrots, pearl onions, red wine gravy and potato gratin

320

TONFISK TEPPANYAKI

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, JAPANSK SALLAD MED YUZU VINEGRET

Tuna Teppanyaki, served with fried maki rolles, sauses, japaneese salad and yuzu vinaigrette

330

GRILLAD SPETSKÅL

med soyahollandise, jordärtskockschips, grön tomat, picklad syltlök, friterad grönkål och parmesan

Fried cabbage with soy hollandaise, artichoke chips, green tomato, pickled onions, fried cale and parmesan

235

FAMILY-STYLE DINNER

Kökmästarens specialkomponerade meny

Serveras till samtliga vid bordet!

En upplevelse utöver det vanliga.

Köket komponerar era förrätter, till varmrätt väljer ni de grillade styck- detaljer ni önskar från vår steak-lista.

Serveras med pommes frites och passende tillbehör.

5 st Förrätter 295:- /p

Samt priset på valda styckdetaljer.

Have your dinner based on the best Grill can offer!

Our chef composes your starters, you choose the grilled meat cuts for the main from our steak options. Served with French fries and selected sides

5 starters 295:- /p

And the price of your selected meat of choice

GRILL FINALE

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée.....95

GLASS- OCH SORBETCOUPE

Ice-cream and sorbet.....85

CHOKLADFONDANT

med vaniljglass, och crumble

Chocolatefondant with ice-cream and cookie crumble.....125

TRYFFEL

Truffel.....45

VÄLKOMNA TILL

GRILL

BEER

FATÖL

	Stor	Liten
J.A.C.K Nya Carnegiebryggeriet (SWE).....	70	60
CARLSBERG EXPORT Carlsberg (DEN).....	67	57
BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery (USA).....	69	59
STAROPRAMEN UNFILTERED Staropramen a.s. (CZE).....	69	59

FLASKÖL

STAROPRAMEN LAGER Staropramen a.s. (CZE).....	68
BIRRA PORETTI Birrificio Angelo Poretti (ITA).....	68
KRONENBOURG 1664 BLANC Kronenbourg (FRA).....	70
BROOKLYN IPA Brooklyn Brewery (USA).....	85
KONA FIRE ROCK Kona (USA).....	75
HOPPY DAZE IPA Carnegiebryggeriet (SWE).....	84
CARLSBERG HOF Carlsberg (DNK).....	59
BROOKLYN LOCAL 1 Brooklyn Brewery (75 CL) (USA).....	198
SINGHA Singha Corporation Co. Ltd. (THA).....	71
HANNALEI IPA Kona (USA).....	81
100W IPA Nya Carnegiebryggeriet (SWE).....	85
GLUTEN FREE BEER.....	68

CIDER

TORR CIDER Carlsberg (DEN).....	70
SOMMERSBY PÄRON Carlsberg (DEN).....	70
ALKOHOLFRI CIDER.....	49

SIGNATURE COCKTAILS 148 KR

GIN & YANG

Gin, Lichi, Ingefära, Fläder och Citron

COASTAL GARDEN

Monkey 47 Sloe Gin, Lime, Rosmarin och Grapefrukt-bitters

KICKASS MARGARITA

Chili-Infuserad Mezcal, Mango, Lime och Agavesirap

AMERICAN BREAKFAST

Bacon-infuserad Bourbon, Lönnsirap och Bitters

TIKI COCKTAILS 148 KR

TRIBAL EXPLOSION

Sailor Jerry Spiced Rum, Galliano, Lime, Passionsfrukt och Apelsin

HAWAIIAN FRUIT PUNSCH

Rom från Kuba och Jamaica, Curacao, Passionsfrukt, Guava, Apelsin, Lime och Orgeat

BUTTERED COLADA

Smörtvättad Rom, Lime, Kokos, Ananas och Muskotnöt

PINE ISLE

Plantation Grande Reserve, Amaro CioCiaro, Lime, Ananas och Chai

MOCKTAILS 58 KR

BLUE SKY

Blåbär, Ingefära, Lime, Ginger Beer

RED FIELDS

Mango, Jordgubb, Lime, Soda

BROOKS ALE

Citron, Fläder, Ginger ale

MOUSSERANDE

MUMM CORDON ROUGE NV

G.H. Mumm, Champagne (FRA)

Glas Flaska

130 785

ZONIN PROSECCO

Zonin, Veneto (ITA)

105 485

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ NV

Perrier-Jouët, Champagne (FRA)

1375

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT NV

Perrier-Jouët, Champagne (FRA)

990

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 2011

Perrier-Jouët, Champagne (FRA)

3100

JACQUART BLANC DE BLANCS MILLESIME 2009

Jacquart, Champagne (FRA)

1050