

GRILL BITES

WAGYUSASHIMI Grills signatur lyxbite, wagyu-sashimi på sushiris och löjrom.....	275
FRITERADE PADRONS med soja och sesam.....	65
LÖJROMBITE på brioche med rödlök och citroncrémé.....	75
OSTRON med tabasco, citron och mignonette.....	1st/35 6st/190
PATATAS BRAVAS med aioli och het ketchup.....	65
ASIATISK TONFISKTARTAR med sesam, soja, chili och koriander.....	75

GRILL START

LÖJROM med friterad wonton, rödlök, gräslök och citroncrémé.....	195
UTVALDA CHARKUTERIER med tillbehör.....	175
BURRATA med variation på tomater, rödlök och basilikacrémé.....	165
RÅBIFF med dijonnaise, picklad gulbeta, smörgåskrasse, friterad kapis, purjolök och potatiscrunch.....	halv 145 hel 285

GRILL SIDES

KRUKSALLAD med senapsvinegrette och parmesan
TOMATSALLAD med sherryvinegrette, rödlök och gräslök
SÖTPOTATIS POMMES
POTATISGRATÄNG

59kr per side

GRILL STEAK

Lägg till färsk tryffel på Er köttbit 195kr

T-BONE – 1000g/1290 kr
Serveras för 2 pers
Hängmörad 21 dagar

ENTRECÔTE – 300g/465 kr

OXFILÉ - 200g/445 kr

RYGGBIFF - 200g/335 kr

GÄSTSPEL FRÅN JAPAN

WAGYU RYGGBIFF – Japanese Black
A5 180g/1490 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, ugnsbakade grönsaker samt pommes frites eller friterad Gotlandspotatis.

FAMILY-STYLE DINNER

Köksmästarens specialkomponerade meny
Serveras till samtliga vid bordet!

En upplevelse utöver det vanliga.

Ät en middag byggd på att prova på det bästa vi har på Grill!

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

Serveras med pommes frites och passande tillbehör.

5 st Förrätter 295:- /p
Samt priset på valda styckdetaljer.

GRILL FAVOURITE

LAMM ASADO

Lammytterfilé med vedungsgrillade grönsaker!
**SERVERAS MED ROUILLE, RÖDVINSSKY
OCH POTATISGRATÄNG**
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 OCH ASIATISK SALLAD**
330

GRILL MAINS

ELDADE SVAMPAR med grillad spetskål, fänkål, parmesan och hollandaise.....	235
VEDUGNSGRILLAD TORSK med pepparrot, räkor, hollandaise, brytbönor och dillslungad potatis.....	375
GRILLAD BOEUF BOURGUIGNON med friterad gotlandspotatis, sidfläsk, steklök och svamp.....	235

GRILL FINALE

CRÈME BRÛLÉE	95
GLASS- OCH SORBETCOUPE	95
CHOKLADFONDANT med vaniljglass, färska bär och crumble.....	125
FLAMBERAD ANANAS med kokosglass, rostad kokos, kanderade cashewnötter, congac och shizo Serveras till 2 personer.....	230
LITEN CHOKKLADTRYFFEL	35

BEER

FATÖL

	Stor	Liten
J.A.C.K Nya Carnegiebryggeriet (SWE).....	73	63
CARLSBERG EXPORT Carlsberg (DEN).....	70	60
BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery (USA).....	72	62
STAROPRAMEN UNFILTERED Staropramen a.s. (CZE).....	72	62

FLASKÖL

STAROPRAMEN LAGER Staropramen a.s. (CZE).....	71
BIRRA PORETTI Birrificio Angelo Poretti (ITA).....	71
KRONENBOURG 1664 BLANC Kronenbourg (FRA).....	73
BROOKLYN IPA Brooklyn Brewery (USA).....	88
KONA FIRE ROCK Kona (USA).....	78
HOPPY DAZE IPA Carnegiebryggeriet (SWE).....	87
CARLSBERG HOF Carlsberg (DNK).....	62
BROOKLYN LOCAL 1 Brooklyn Brewery (75 CL) (USA).....	198
SINGHA Singha Corporation Co. Ltd. (THA).....	74
HANNALEI IPA Kona (USA).....	84
100W IPA Nya Carnegiebryggeriet (SWE).....	88
GLUTEN FREE BEER.....	72

CIDER

TORR CIDER Carlsberg (DEN).....	72
SOMMERSBY PÄRON Carlsberg (DEN).....	72
ALKOHOLFRI CIDER.....	49

MOUSSERANDE

	Glas	Flaska
MUMM CORDON ROUGE NV <i>G.H. Mumm, Champagne (FRA)</i>	130	785
ZONIN PROSECCO <i>Zonin, Veneto (ITA)</i>	105	485
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ NV <i>Perrier-Jouët, Champagne (FRA)</i>	1375	
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT NV <i>Perrier-Jouët, Champagne (FRA)</i>	990	
JACQUART BLANC DE BLANCS MILLESIME 2009 <i>Jacquart, Champagne (FRA)</i>	1050	

VÄLKOMNA TILL GRILL

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. Med undantaget för gästspelet i menyn så serverar vi endast svenskt kött på vår steaklista.