

BITES

OSTRON 1st 35:- 6st 190:-
med tabasco, citron och mignonette

FRITERADE PADRONS 65:-
med soja och sesam

LÖJROMBITE 75:-
på brioche med rödlök och citroncrémé

ASIATISK TONFISKTARTAR 75:-
med sesam, soja, chili och shizokrasse

STARTERS

LÖJROM 195:-
med friterad wonton, rödlök, gräslök och citroncrémé

YELLOWTAIL SASHIMI 155:-
med svarvad rättika, avokadocrémé smaksatt
med wasabi, inlagd ingefära, soja och shizo

RÅBIFF HALV 145:- HEL 285:-
med dijonnaise, picklad gulbeta, smörgåskrasse,
friterad kapris och parmesan

GRILLADE PRIMÖRMORÖTTER 135:-
med friterad grönkål, parmesan och hollandaise på
brynt smör

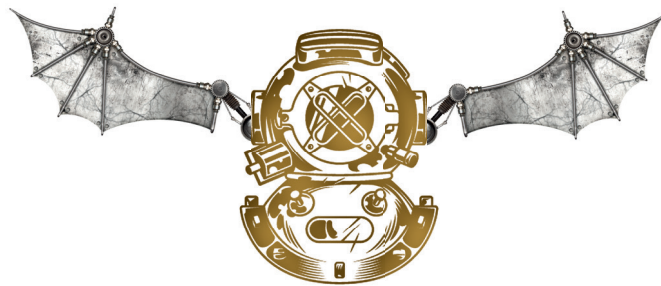
GRILLAT RÖKT SIDFLÄSK 85:-
asian style



Ways to my heart:
1. Buy me food
2. Make me food
3. Be food



GRILL STEAKS



Förgyll din köttbit med 24K Guld 1500:-

T-BONE
1000 G / 1290:-
Serveras för 2 personer
Hängmörad 21 dagar

ENTRECÔTE
300 G / 465:-

OXFILÉ
200 G / 445:-

RYGGBIFF
200 G / 335:-

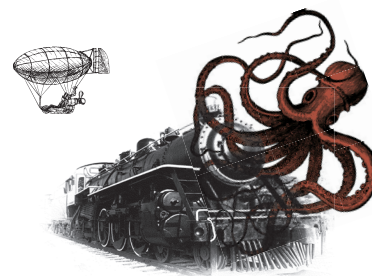


GÄSTSPEL FRÅN JAPAN

WAGYU RYGGBIFF
JAPANESE BLACK A5 180 G / 1490:- (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 tillagning är medium.



Alla köttbitar serveras med bearnaise, rödvinssky, schalottenlöksmör och friterad grönkål samt pommes frites eller friterad gotlandspotatis.

FAMILY-STYLE Dinner

KÖKSMÄSTARENS SPECIALKOMPONERADE MENY SERVERAS TILL SAMTLIGA VID BORDET!

En upplevelse utöver det vanliga! Åt en middag byggd på att prova på det bästa vi har på Grill!

Köket komponerar era förrätter, till varmrätt väljer ni de grillade styckdetaljer ni önskar från vår steaklista.

Serveras med pommes frites, grillade grönsaker och passande såser.

5 ST FÖRRÄTTER 295:- / PERSON
Samt priset på valda styckdetaljer.



GRILL FAVOURITE

LAMMASADO 320:-

Lammytterfilé med schalottenlöksmör och friterad grönkål
En av våra klassiker!

SERVERAS MED SAFFRANSAIOLI, RÖDVINSSKY OCH POTATISGRATÄNG

TONFISKTEPPANYAKI 330:-

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

SERVERAS MED FRITERADE RISBOLLAR
SÅSER OCH ASIATISK SALLAD

GRILLAD ROTSELLERI 255:-

Vegetariskt från grillen!
Hollandaise, sojabönor, friterad grönkål och betor.
SERVERAS MED RIVEN PARMESAN

Just eat it!



SIDES

TOMATSALLAD
med sherryvinegrette, rödlök och gräslök

SÖTPOTATIS POMMES

POTATISGRATÄNG

59:- / SIDE



BEER



FATÖL 30/40 CL

BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery, USA **62:- / 72:-**

J.A.C.K Nya Carnegiebryggeriet, Sverige **63:- / 73:-**

CARLSBERG EXPORT Carlsberg, Danmark **60:- / 70:-**

STAROPRAMEN UNFILTERED Staropramen A.S, Tjecken **62:- / 72:-**

FLASKÖL 33 CL

BIRRA PORETTI Birrificio Angelo Poretti, Italien **71:-**

BROOKLYN IPA Brooklyn Brewery, USA **88:-**

CARLSBERG HOF Carlsberg, Danmark **62:-**

1664 BLANC Kronenbourg, Frankrike **73:-**

HANNALEI IPA Kona, USA **84:-**

HOPPY DAZE Nya Carnegiebryggeriet, Sverige **87:-**

100W IPA Nya Carnegiebryggeriet, Sverige **88:-**

SAPPORO Sapporo Beer, Japan **74:-**

BROOKLYN LOCAL 1 (75 CL) Brooklyn Brewery, USA **198:-**

GLUTENFRI ÖL 72:-

ALKOHOLFRITT

ALKOHOLFRI ÖL 41:-

ALKOHOLFRI CIDER 49:-

LÄSK 33:-

RAMLÖSA 33:-

LÄTTÖL 33:-

RED BULL 55:-



GRILL

Välkommen



SIGNATURE COCKTAILS 155:-

KICKASS MARGARITA (AKVARIET)

Chili-infuserad Mezcal, Cointreau, Lime, Mango, Agave

GRILLED COLADA (TIKI)

Smörtvättad Rom, Grillad Ananas, Kokosgrädde, Lime, Pimento Dram

ZOMBIE (TIKI)

Rom från Jamaica och Guyana, Falernum, Kanel, Grapefrukt, Lime, Absinth, Peychaud's Bitters

ROXANNE (BORDELLEN)

Flamberade Jordgubbar och salvia, Gin, Lime, Grapefrukt-bitters



MOCKTAILS 58:-

UNTOUCHABLES

Seedlip Garden, Litchi, Blåbär, Kokosgrädde, Lime, Rosmarin

STRANGER IN POLYNESIA

Ananas, Orgeat, Lime, Mynta, Soda

