

GRILL

GRUPPMENYER

FÖRRÄTTER

Råbiff

med dijonnaise, picklad gulbeta, smörgåskrasse, friterad kapris, purjolök och potatiscrunch 145:-

Löjrom

med friterad wonton, rödlök, gräslök och citroncrème 195:-

Grillade primörmorötter

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

VARMRÄTTER

Grillad ryggbiff

serveras med bearnaise, rödvinssky, schalottenlöksmör och grönkål 335:-

Grillad entrecôte

serveras med bearnaise, rödvinssky, schalottenlöksmör och grönkål 456:-

Tonfisk Teppanyaki

tonfisk som grillas av er på våra bordsgrillar. Serveras med friterade makirullar, såser och asiatisk sallad 330:-

Grillad rotselleri

vegetariskt från grillen! 255:-

hollandaise, sojaböner, friterad grönkål och betor. Serveras med riven parmesan

EFTERRÄTTER

Chokladfondant

serveras med vaniljglass, färska bär och crumble 125:-

Crème brûlée

med vaniljsmak 95:-

GRILL

GROUP MENU

STARTERS

Tartar

with dijonnaise, pickled yellow beets, cress, fried capers and potato crunch 145:-

Bleak roe

with fried wonton, red onion, chives and lemon crème 195:-

Grilled carrots

with hollandaise, fried green cabbage and parmesan 135:-

MAIN COURSES

Grilled striploin

served with béarnaise sauce, red wine sauce, shallot`s butter, green cabbage and your choice of French fries or deep fried Gotland potatoes 335:-

Grilled ribeye

served with béarnaise sauce, red wine sauce, shallot`s butter, green cabbage and your choice of French fries or deep fried Gotland potatoes 465:-

Tuna teppanyaki

tuna that you grill at the table.

served with deep fried maki rolls, sauces and Asian salad 330:-

Grilled cabbage

vegetarian from the grill!

hollandaise, soybeans, fried kale and beets. served with grated parmesan 255:-

DESSERTS

Chocolate fondant

with vanilla ice cream and cumble 125:-

Crème brûlée

with vanilla 95:-