

GRILL

GRUPPMENYER

FÖRRÄTTER

Råbiff

Wasabimajonäs, picklad schalottenlök, soyainlagd shitake, rostad lök och krasse 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:-

EFTERRÄTTER

Chokladfondant

serveras med salt-kolaglass 125:-

Crème brûlée

med vaniljsmak 95:-

GRILL

GROUPMENU

STARTERS

Tartar

Wasabi mayonnaise, pickled shallots, soya shiitake, roasted onions and cress 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:-*

DESSERTS

Chocolate fondant

with salted caramel ice cream 125:-

Crème brûlée

with vanilla 95:-