



ITES

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

ASIATISK RÅBIFF HALV 145:- HEL 255:-
med wasabimajonnäs, picklad schalottenlök, sojainlagd shiitake, rostad lök och krasse

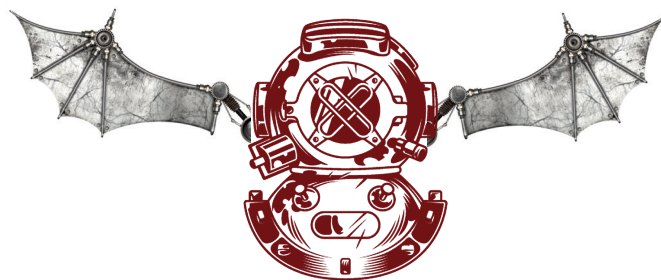
GRILLAD VIT SPARRIS 145:-
med hollandaise, dillinlagd gurka, rostad lök och parmesan

GRILLAT RÖKT SIDFLÄSK 85:-
asian style



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

GRILL STEAKS



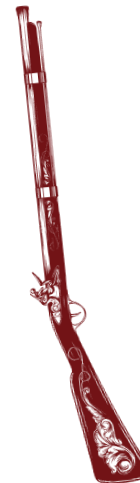
Förgyll din köttbit med 24K Guld 1500:-

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

ENTRECÔTE
300 G / 465:-

OXFILÉ
200 G / 445:-

RYGGBIFF
200 G / 335:-

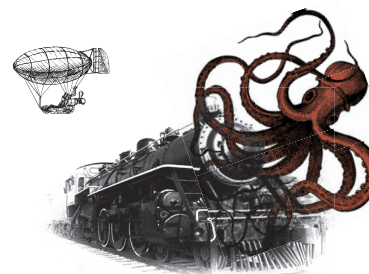


GÄSTSPEL FRÅN JAPAN

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!
Ät 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 STYCKDETLJER.



Grill FAVOURITES

LAMM ASADO 320:-
Ört- och vitlöksgrillade lammracks med grillade primörmorötter och bakad vitlök
SERVERAS MED RÖDVINSSKY OCH POTATISGRATÄNG

TONFISK TEPPANYAKI 330:-
Tonfisk som grillas av er på våra bordsgrillar.
En av våra mest populära rätter genom alla år här på Grill.
SERVERAS MED MAKIRULLAR, SÅSER OCH ASIATISK SALLAD

Just eat it!

SIDES



TOMATSALLAD
med sherryvinegrette, rödlök och gräslök
GRILLAD SPARRISBROCCOLI
med chimichurri och parmesan
SÖTPOTATIS POMMES
POTATISGRATÄNG

45:- / SIDE



BEER



FATÖL 30/40 CL

BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery, USA **65:- / 75:-**
J.A.C.K Nya Carnegiebryggeriet, Sweden **65:- / 75:-**
CARLSBERG EXPORT Carlsberg, Danmark **59:- / 69:-**
KRONENBOURG 1664 BLANC Kronenbourg, France **65:- / 75:-**

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 (MOULIN ROUGE)
Flamberade Jordgubbar och salvia, Gin, Lime, Grapefrukt-bitters

SOMMARCOCKTAILS 148:-

FORGIVEN FRUIT
Vodka, Limoncello, lemon curd, smörkola och citron, toppas med soda

BRAMBLE MULE
Jägermeister Scharf, Björnbär och lime, toppas med Ginger Beer

FROZEN NEGRONI
London Dry Gin, Campari, söt Vermouth

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Soda



MOCKTAILS 58:-

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

STRANGER IN POLYNESIA
Ananas, Orgeat, Lime, Mynta, Soda

