



ITES



OSTRON 1st 35:-

med tabasco, citron och mignonette

FRITERADE PADRONS 65:-

med soja och sesam

LÖJROMBITE 75:-

på brioche med rödlök och citroncrème

ASIATISK TONFISKTARTAR 75:-

med sesam, soja, chili och shizokrasse

WAGYU SUSHI 195:-

med soja och wasabicreme



STARTERS

LÖJROM 195:-

med friterad wonton, rödlök, gräslök och citroncrème

RUSTIK RÅBIFF HALV 145:- HEL 255:-

med picklad gulbeta, kaprismajonnäs, rostad lök, friterad purjolök och smörgäskrasse. Pommes frites serveras till en hel råbiff

GRILLAD GULBETA 145:-

med hollandaise, friterad grönkål, shizo och parmesan

GRILLAT RÖKT SIDFLÄSK 95:-

asian style

VEDUGNSGRILLAD SVAMP 155:-

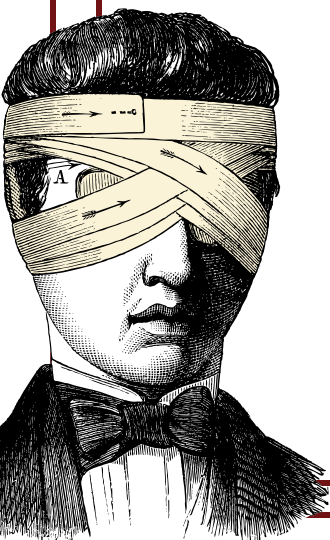
med tryfflelemulsion, picklad pärllok och pancetta

YELLOWTAIL SASHIMI 175:-

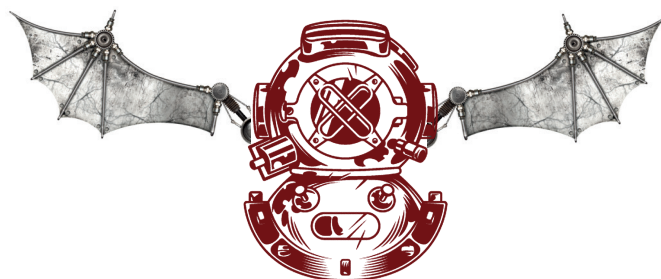
med shizoblad, gari, avokadocrème, soja och svarvad rättika

GRILLAD HALV HUMMER 295:-

med vitlök, färska örter, grillat brioche, rouille och citron



GRILL STEAKS



Förgyll din köttbit med 24K Guld 1500:-

Lägg till färsk tryffel på Er köttbit 255:-

KÖTT PÅ BEN

1000 G / 1290:-

hängmörad 21 dagar, serveras för 2 pers

ENTRECÔTE

300 G / 475:-

OXFILE

200 G / 455:-

RYGGBIFF

200 G / 345:-

GÖR DIN EGEN SURF 'N TURF

och lägg till en halvhummer till din köttbit

295:-

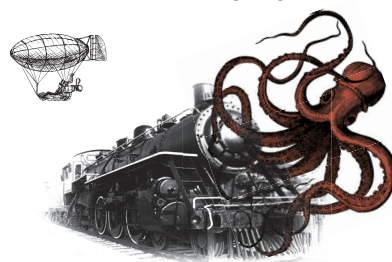


WAGYU RYGGBIFF

JAPANESE BLACK A5 180 G / 1590:- (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 STYCKDETALJER.



Grill FAVOURITES

LAMM ASADO 320:-

Ört- och vitlöksgrillat lamm med grillade grönsaker, friterad
grönkål och schalottenlöksmör

SERVERAS MED ROUILLE, RÖDVINSSKY OCH POTATISGRATÄNG

TONFISK TEPPANYAKI 345:-

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

SOJABÖNFRITTERS 245:-

med säsongens grillade grönsaker, parmesandressing och parmesan

VEDUGNSGRILLAD TORSK 385:-

med rökt sidfläsk, svamp, rödvinssås och betor



IDES

Just eat it!

TOMATSALLAD

med sherryvinegrette, rödlök och gräslök

GRILLAD SPARRISBROCCOLI

med chimichurri

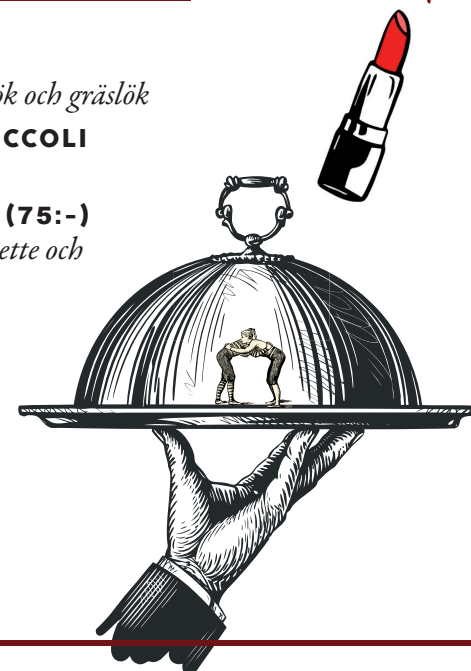
GRILLAD GEMSALLAD (75:-)

med chevre, honungsvinägrette och
rostade valnötter

SÖTPOTATIS POMMES

POTATISGRATÄNG

55:- / SIDE



BEER



FATÖL 30/40 CL

BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery, USA **67:-** / **77:-**
J.A.C.K Nya Carnegiebryggeriet, Sweden **71:-** / **81:-**
CARLSBERG EXPORT Carlsberg, Denmark **61:-** / **71:-**
GÄSTFAT 67:- / **77:-**

FLASKÖL 33 CL

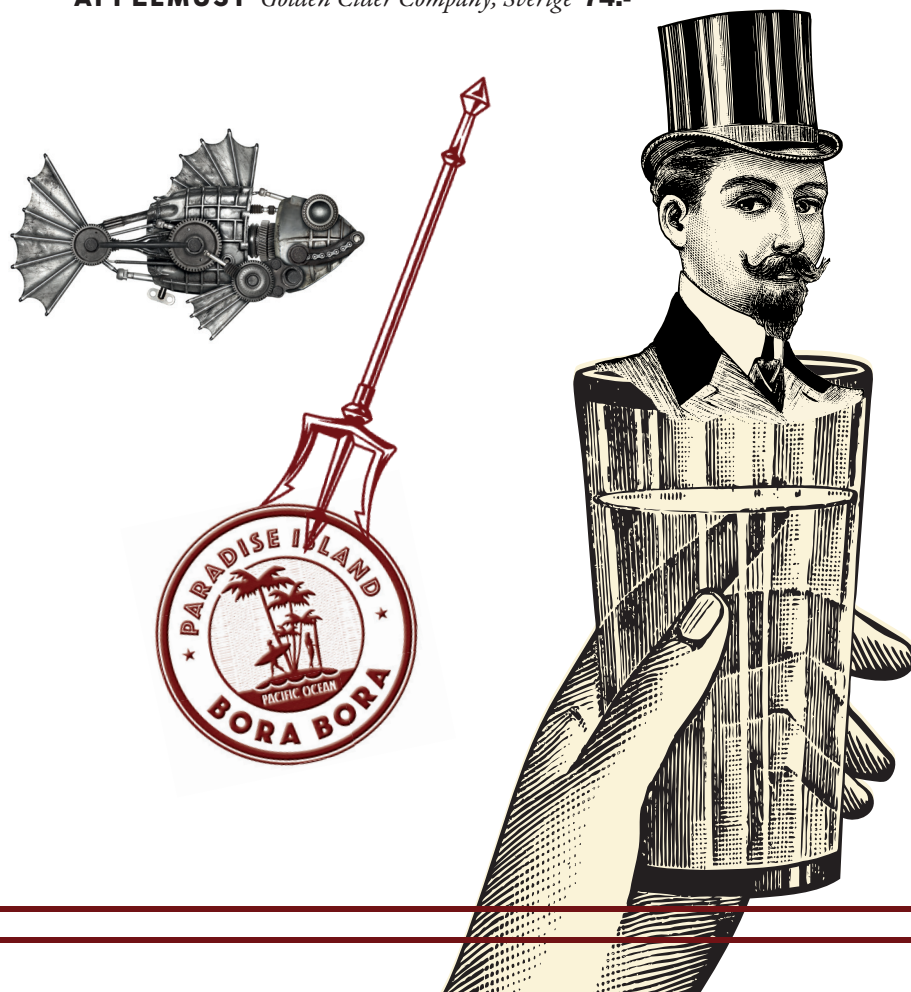
BIRRA PORETTI Birrificio Angelo Poretti, Italien **74:-**
BROOKLYN IPA Brooklyn Brewery, USA **86:-**
CARLSBERG HOF Carlsberg, Danmark **67:-**
HANAIE IPA Kona, USA **88:-**
HOPPY DAZE Nya Carnegiebryggeriet, Sverige **89:-**
SAPPORO Sapporo Beer, Japan **74:-**
STAROPRAMEN Staropramen A.S, Tjeckien **76:-**
HITACHION Nest Red Rice Ale, Japan **97:-**
100W IPA Nya Carnegiebryggeriet, Sverige **88:-**
1664 BLANC Kronenbourg, Frankrike **76:-**

CIDER

SOMERSBY PEAR Carlsberg, Danmark **77:-**
LA CIDRAIE Normandie, Frankrike **77:-**

ALKOHOLFRITT

ALKOHOLFRI ÖL 50:-
SOMMERSBY PÄRON Carlsberg, Danmark **57:-**
ÄPPELCIDER Golden Cider Company, Sverige **74:-**
ÄPPELMUST Golden Cider Company, Sverige **74:-**



GRILL

Välkommen



SIGNATURE COCKTAILS 160:-

KICKASS MARGARITA (AKVARIET) Chilihetta, något rökig
Chili-infuserad Mezcal, Cointreau, Lime, Mango, Agave

ROXANNE (MOULIN ROUGE) Smakrik, Fruktig
Flamberade Jordgubbar och salvia, Gin, Lime, Grapefrukt-bitters, Rosenvatten

BUTTERFLY EFFECT (ORIENTEXPRESSEN) Örtig, Frisk
Monkey 47 Gin, Italicus, Grapefrukt, Timjan, Butterfly Pea Flower, Klar Citronjuice, Champagne

THE KAROSHI CURE (TOKYO) Frisk, Syrlig
Etsu Gin, Sake, Grönt Äpple, Ingefära, Shizo, Citron- och Yuzu-juice

ZEN GARDEN (TOKYO) Smakrik, Umami
Japansk Whiskey - Sesam-infuserad, Yuzu, Citrongräs, Sanshopeppar, Yuzu-skum

DUMBO (CIRKUS) Söt, Fruktig
Virtuous Ginger, Blåbär, Litchi, Kokos, Rosmarin

LUMBERJACK (JAKTSTUGAN) Spritig, Stiff
Monkey Shoulder Blend, Råg-Whiskey, Hjortron- och Lönnsirap, Bitters, Rökt Pancetta

NOT QUITE A COLADA (BORA BORA) Söt, Krämig
Smörtvättad Rom, Passionsfrukt, Ananas, Lime, Kokos, Pimento Dram

PINE ISLE (BORA BORA) Fruktig, något Bitter
Plantation Grande Reserve, Wray&Nephew, Amaro CioCiaro, Chai, Ananas, Lime, Sherry-float



MOCKTAILS 85:-

YANG (TOKYO) Frisk, Syrlig
Litchi, Fläder, Ingefära, Citron

STRANGER IN POLYNESIA (BORA BORA) Fruktig
Ananas, Grapefrukt, Oregat, Mynta, Lime, Soda

JUMBO JR. (CIRKUS) Söt, Krämig
Seedlip Garden, Rosmarin, Blåbär, Litchi, Lime, Kokos

