



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 honungsmelon, gurka, chiliaioli och sesam



STARTERS

LÖJROM 195:-

med friterad wonton, rödlök, gräslök och citroncrème

RUSTIK RÅBIFF 150:-

med lökmajonnäs, picklad silverlök, pepparrot och purjolökskrisp.

GRILLAD GULBETA 145:-

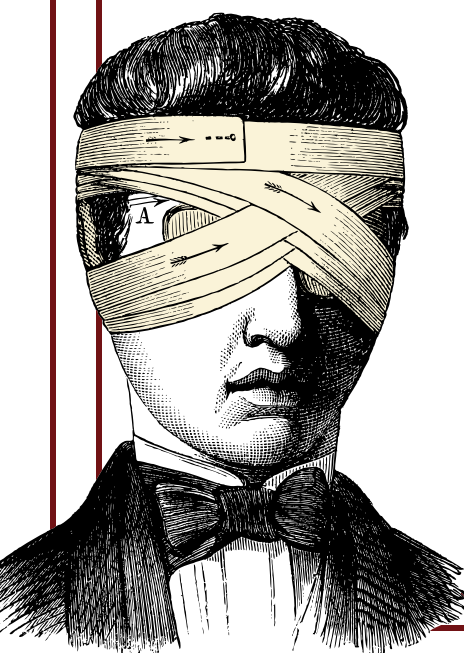
med hollandaise, friterad grönkål, krasse och parmesan

GRILLAD RÖDBETA 145:-

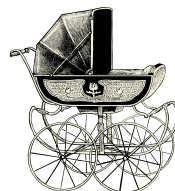
med lökmajonnäs, picklad silverlök, pepparrot och purjokrisp

CHARKUTERIER 195:-

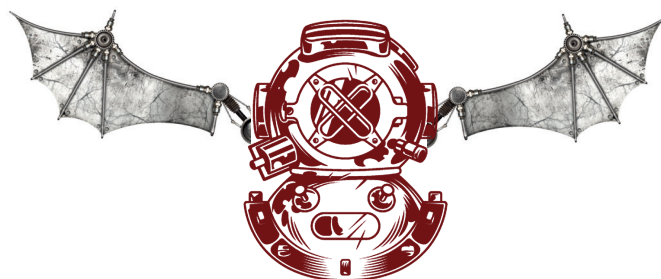
med mozzarella och lite grönt



Just eat it!



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:-

OXFILÉ

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, rödvinsky, schalottenlöksmör och friterad grönkål samt pommes frites eller friterad gotlandspotatis.



Grill FAVOURITES



LAMM ASADO 320:-

Ört- och vitlöksgrillat lamm med grillade knippmörötter och schalottenlöksmör

SERVERAS MED ROUILLE, RÖDVINSSKY OCH POTATISGRATÄNG

BAKAD ROTSELLERI 245:-

med västerbottencremé, picklat päron, hasselnötter och dill

RUSTIK RÅBIFF 235:-

med lökmajonnäs, picklad silverlök, pepparrot och purjolökskrisp. Serveras med pommes frites



BEER



FATÖL 30/40 CL

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

FLASKÖL 33 CL

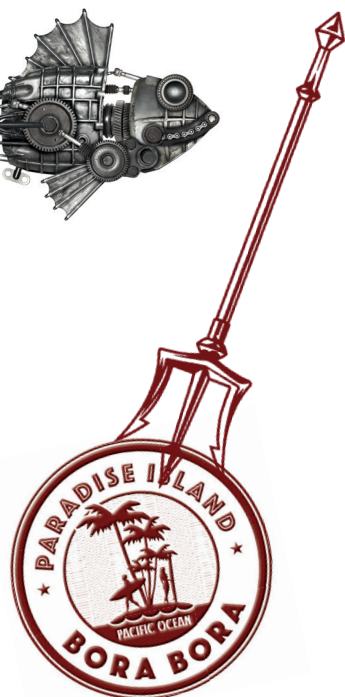
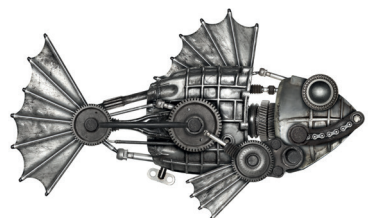
FALCON JULBRYGGD Carlsberg, Danmark **70:-**
BIRRA PORETTI Birrificio Angelo Poretti, Italien **74:-**
BROOKLYN IPA Brooklyn Brewery, USA **86:-**
CARLSBERG HOF Carlsberg, Danmark **67:-**
HANAIE IPA Kona, USA **88:-**
HOPPY DAZE Nya Carnegiebryggeriet, Sverige **89:-**
SAPPORO Sapporo Beer, Japan **74:-**
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

APOTEKARENS JULMUST Carlsberg, Danmark **60:-**
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:-

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

FIRE EATER (CIRKUS) Fruktig, Söt
Citronvodka, Passionslikör, Citron.

GIN & YANG (TOKYO) Frisk, Syrlig
Gin, Litchi, Fläder, Citron, Ingefära.

MANGO MARGARITA (AKVARIET) Syrlig, Fruktig
Reposado Tequila, Cointreau, Mango, Lime.

PIÑA COLADA GRANDE (BORA BORA) 385:-
(sharing cocktail för 2p) Söt, Krämig
Smör-rom, Kokos, Lime, Ananas, Muskot.

RYE OLD-FASHIONED (JAKTSTUGAN) Spritig, Aromatisk
Rågwhiskey, Angostura Bitter, Apelsinbitter.



MOCKTAILS 85:-

FOREST LEMONADE (JAKTSTUGAN) Syrlig, Fruktig
Blåbär, Citron, Tonic, Granskott.

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

