

TILL FÖRDRINKEN

BRÖDSSERVERING 45:- PER PERSON

Nybakat med märgsmör

BIFF BITE 95:-

Hängmörad sotad ryggbiff med brioche och örtaajonäs

LÖJROMSTARTLETTE 95:-

med citroncrème, gräslök och dill

PADRONS 85:-

Friterade med sesamfrön

FÖRRÄTTER

OSTRON FINE DE CLAIR 120:-

3 st med pärlor på mignonette, citron eller gratinerade med grädde, rökt paprika, chili

LJÖROM 255:-

På brioche med citronkräm och rödlök

SVAMPTOAST 175:-

Rostad brioche, picklade kantareller, parmesan och persilja

GRILL'S LYXIGA SKAGEN 245:-

Grillat bröd, handskalade räkor, löjrom

RUSTIK RÅBIFF Halv 160:- Hel 295:-

Amarillomajonäs, koriander, bubu arare, chilirostade sesamfrön samt picklad shimeji

CARPACCIO 225:-

På svensk oxfile, Parmigiano Vacche Rosso, ruccola, parmesan, 12-årig balsamico

GRILLAD HALV HUMMER 335:-

Med rostad brioche, krispsallad, rouille och citron

TIGERRÄKOR 175:-

Frästa i panna med chili, vitlök, lime

WAGYU SLIDER 245:-

Med shiso, chilimajonäs, rostad lök, picklad gurka

CHARKTALLRIK 195:-

Ett urval av fantastiska charkuterier

GRILLADE GULBETOR 165:-

Hollandiase på bryntsmör, rostade valnötter, picklade gulbetor

KAVIAR

Baerii 30 gram, 795:-

Oscietra 30 gram, 995:-

Serveras med smörstekt brioche, rödlök och citroncrème

GRILL

FRÅN KÖTTBAREN

VI STRÄVAR ALLTID EFTER ATT HITTA DEN ABSOLUT BÄSTA KVALITÉN PÅ KÖTTET VI SERVERAR PÅ GRILL

ENTRECÔTE 300g 425:-

Mörhet 8/10 Köttsmak 9/10

Black Angus / Grain Feed

OXFILÉ SVERIGE 200g 435:-

Den möraste styckdetaljen utan fett

Mörhet 9/10 Köttsmak 9/10

RYGGBIFF MED KAPPA 250g 385:-

Mörhet 9/10 Köttsmak 10/10

Grain Feed / Vinnare av World Steak Challenge 2022

KÖTT PÅ BEN SVERIGE 1000g 1390:-

Mörhet 8/10 Köttsmak 10/10

Hängmörad i 21 dagar, serveras för 2 pers

För mer information fråga din servitör

SNAKE RIVER FARMS WAGYU ENTRCÔTE

Japanese Black & Black Angus 300g 1290:-

Mörhet 10/10 Köttsmak 10/10

Den perfekta kombinationen mellan köttsmak och mörhet

WAGYU RYGGBIFF JAPAN 180g 1590:-

Mörhet 10/10 Köttsmak 9/10

Japanese Black / Kvalitet A5

Wagyuköttet är världsberömt för sin vackra marmorering, utmärkta och söta köttsmak och raffinerande mörhet

ALLA GRILLADE KÖTTBITAR SERVERAS MED BEARNAISE, RÖDVINSSKY SAMT ÖRTKRYDDADE POMMES FRITES

LYXA TILL DET LITE EXTRA

SURF 'N TURF 300:-

Lägg till en halv hummer till din köttbit

24K GULD 1500:-

Förgyll din köttbit med 24K guld

FÄRSK TRYFFEL 200:-

Toppa din köttbit med färsk tryffel

FAMILY STYLE 995:-

Serveras till 2 personer eller fler. Köksmästarens speci-alkomponerade meny serveras till samtliga vid bordet. En upplevelse utöver det vanliga! Fråga er servitör vad vi serverar för gott idag.

5 ST FÖRRÄTTER PER PERSON SAMT EN BLANDNING AV KÖKETS FÖR DAGEN
3 BÄSTA KÖTTDETALJER

VARMRÄTTER

LAMM ASADO 385:-

Ört- och vitlöksgrillat med grillade primörer, rouille, rödvinssky, potatisgratäng

TONFISK TEPPANYAKI 410:-

Grillas på våra bordsgrillar, serveras med våra asiatiska såser, krispigt ris

GRILLAD TORSK 385:-

med bryntsmör-hollandaise, hasselnötter, färskpotatis, primörer, friterad grönkål

GRILLAD ROTSELLERI 265:-

med rostad vitlöksmajonäs, butternutpure, picklad rödlök och hasselnötter

VEGANSK OXFILÉ 325:-

med chimichurri, grönsaker, örtekryddade pommes frites

GRILL'S BIFF RYDBERG 395:-

På svensk oxfile, senap och dragonsmör, krispig potatis

CAESARSALLAD 245:-

Grillad majskyckling, semitorkade tomater, krispigt sidfläsk, parmesan, caesardressing

SMÅTT & GOTT

PARMESAN FRIES 75:-

GRÖNSALLAD 65:-

Blandsallad, gurka, gul lök, vinegrette

TOMATSALLAD 65:-

Vikentomater, rödlök, gräslök, sherryvinegrette

GRILLAD MAJS 75:-

Parmesan och chilimajonäs

SÖTPOTATISPOMMES 55:-

GOTLANDSPOTATIS 50:-

GRILLS POTATISGRATÄNG 55:-

JALAPEÑOMAJONNÄS 40:-

CHILIMAJONNÄS 40:-

ROUILLE 40:-

CHIMICHURRI 40:-