

TILL FÖRDRINKEN

BRÖDSSERVERING 45:- PER PERSON

Nybakat med märgsmör

BIFF BITE 95:-

Hängmörad sotad ryggbiff med brioche och örtmajonnäs

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

LÖJROM 255:-

Med citronkräm, rödlök, brioche

SVAMPTOAST 175:-

Picklad svamp, parmesan, persilja, rostad brioche

GRILL'S LYXIGA SKAGEN 245:-

Löjrom, handskalade räkor, rostad brioche'

RUSTIK RÅBIFF Halv 160:- Hel 295:-

Amarillomajonnäs, 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:-

Krispsallad, rouille, citron, brioche

TIGERRÄKOR 175:-

Frästa i panna med chili, vitlök, lime

WAGYU SLIDER 245:-

Med shiso, chilimajonnäs, rostad lök, picklad gurka

CHARKTALLRIK 195:-

Ett urval av fantastiska charkuterier

GRILLADE GULBETOR 165:-

Hollandaise 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

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:-/p

Serveras till 2 personer eller fler. Köksmästarens specialkomponerade meny, serveras till samtliga vid bordet. En upplevelse utöver det vanliga! Fråga er servitör vad vi har för gott idag.

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

VARMRÄTTER

LAMM ASADO 385:-

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

TONFISK TEPPANYAKI 410:-

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

GRILLAD TORSK 385:-

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

GRILLAD ROTSELLERI 265:-

med rostad vitlöksmajonnäs, 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 majskryckling, semitorkade tomater, krispigt sidfläsk, parmesan, caesardressing

SMÅTT & GOTT

PARMESAN FRIES 75:-

GRÖNSALLAD 65:-

Blandsallad, gurka, gul lök, vinegrette

TOMATSALLAD 65:-

Vikentomater, rödlök, gräslök, sherryvinegrette

MAJS 75:-

Friterad majs med parmesan och chilimajonnäs

SÖTPOTATISPOMMES 55:-

GOTLANDSPOTATIS 50:-

GRILL'S POTATISGRATÄNG 55:-

JALAPEÑOMAJONNÄS 40:-

CHILIMAJONNÄS 40:-

ROUILLE 40:-

CHIMICHURRI 40:-

ÖL

FATÖL 30/40 CL

BROOKLYN LAGER Brooklyn brewery, Usa 87:- / 97:-
J.A.C.K Nya carnegiebryggeriet, Sverige 87:- / 97:-
CARLSBERG EXPORT Carlsberg, Danmark 77:- / 87:-
BIRRA PORETTI Birrifificio angelo poretti, Italien 87:- / 97:-

FLASKÖL 33 CL

BROOKLYN IPA Brooklyn brewery, USA 98:-
CARLSBERG HOF Carlsberg, Danmark 87:-
HANALEI IPA Kona, USA 99:-
HOPPY DAZE Nya carnegiebryggeriet, Sverige 99:-
SAPPORO Sapporo beer, Japan 92:-
HITACHINO RED RICE ALE Naka, Japan 109:-
100W IPA Nya Carnegiebryggeriet, Sverige 99:-
STAROPRAMEN Staropramen a.s, Tjeckien 97:-
1664 BLANC Kronenbourg, Frankrike 97:-
GLUTENFRI ÖL 84:-

CIDER

SOMERSBY PEAR Carlsberg, Danmark 97:-
LA CIDRAIE Normandie, Frankrike 97:-

VIN PÅ GLAS

BUBBLIGT

MULDERBOSCH SPARKLING CHENIN BLANC Sydafrika 145:-
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANC Frankrike 191:-

VITT

DR. LOOSEN BLUE SLATE DRY RIESLING Tyskland 160:-
LA BUSE DAL LÖF SAUVIGNON Italien 155:-
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC Frankrike 220:-
SIX RIDGES CHARDONNAY USA 189:-

RÖTT

NATIVA SYRAH BLEND Chile 145:-
MOTTO ZINFANDEL USA 165:-
ERNIE ELS CABERNET SAUVIGNON Sydafrika 225:-
ST. HUGO BAROSSA SHIRAZ Australien 225:-
YSIOS TEMPRANILLO Spanien 200:-
VALPOLICELLA RIPASSO Italien 175:-
INDÓMITO MALBEC Argentina 165:-
ECHEVIN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES Frankrike 165:-
NUITON-BEAUNOY PINOT NOIR Frankrike 165:-

GRILL

DRINKAR

SIGNATURE COCKTAILS 170:-

KICKASS MARGARITA Spicy (!!!)
Mezcal, Cointreau, chili, lime

GRILL'S OLD FASHIONED Spritig och något söt
Bourbon, apelsin, Angostura Bitter

BLOODY SOUR Frisk och blommig
Whiskey, Crème de Griotte, körsbär, citron, äggvita

WINTER'S APPLE Frisk och söt
Vodka, Apple Sourz, äppelmust, kanel, mousserande vin

GIN & YANG Söt och sur
Beefeater Gin, litchi, citron, fläder, ingefära

LINGONBERRY MOJITO Syrlig och frisk
Havana Club 3 Rom, lingon, lime, mynta

LIMONCELLO SLUSH Perfekt efter maten
Limoncello, socker, citron

MOCKTAILS 85:-

YANG (UTAN GIN)
Litchi, Fläder, Ingefära, Citron

FOREST LEMONADE Syrlig och fruktig
Blåbär och citron toppad med granskottstonic

ALKOHOLFRITT

ALKOHOLFRI ÖL 65:-
ÄPPELCIDER Golden Cider Company, Sverige 95:-
ÄPELMUST Golden Cider Company, Sverige 95:-
SOMERSBY PÄRON Carlsberg, Danmark 75:-
LÄSK 45:-
RED BULL 58:-