

## TILL FÖRDRINKEN

### BIFF BITE 98:-

Hängmörad sotad ryggbiff med brioche och örtmajonnäs

### LÖJROMSTARTLETTE 98:-

med citroncrème, gräslök och dill

### PADRONS 85:-

Friterade med sesamfrön

## FÖRRÄTTER

### OSTRON FINE DE CLAIR 125:-

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

### LÖJROM 255:-

Med citronkräm, rödlök, brioche

### GRILLAD VIT SPARRIS 195:-

Beurre blanc, friterat rågröd, forellrom

### GRILL'S LYXIGA SKAGEN 245:-

Löjrom, handskalade räkor, rostad brioche

### RUSTIK RÅBIFF Halv 165:- Hel 295:-

Amarillomajonnäs, koriander, bubu arare, chilirostade sesamfrön, picklad shimeji

### CARPACCIO 225:-

På svensk oxfile, Parmigiano Vacche Rosso, ruccola, parmesankräm, pinjenötter, balsamico

### GRILLAD HALV HUMMER 325:-

Krispsallad, rouille, citron, brioche

### TIGERRÄKOR 178:-

Frästa i panna med chili, vitlök, lime

### WAGYU SLIDER 245:-

Med shiso, chilimajonnäs, rostad lök, picklad gurka

### CHARKTALLRIK 245:-

Ett urval av fantastiska charkuterier, rekommenderas för 1-2 personer

### KRONÄRTSKOCKA 175:-

Tryffelcreme, grillad citron

### KAVIAR

Baerii 30 gram, 800:-

Oscietra 30 gram, 1000:-

Serveras med smörstekt brioche, rödlök, 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 1395:-**

Mörhet 8/10 Köttsmak 10/10  
Hängmörad i 21 dagar, serveras för 2 pers  
För mer information fråga din servitör

**WAGYU ENTRECÔTE SNAKE RIVER FARMS 300g 1395:-**

Japanese Black & Black Angus  
Mörhet 10/10 Köttsmak 10/10  
Den perfekta kombinationen mellan köttsmak och mörhet  
Världens bästa entrecôte!

**WAGYU RYGGBIFF JAPAN 180g 1595:-**

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 305:-

Lägg till en halv hummer till din köttbit

### 24K GULD 1500:-

Förgyll din köttbit med 24K guld

### FÄRSK TRYFFEL 195:-

## 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 390:-

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

### TONFISK TEPPANYAKI 415:-

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

### GRILLAD TORSK 390:-

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

### TEMPURAFRITERAD BROCCOLINI 275:-

med jordärtskockspuré, svecia, grillad avokado

### VEGANSK OXFILÉ 375:-

med chimichurri, grönsaker, örtekryddade pommes frites

### GRILL'S BIFF RYDBERG 395:-

På svensk oxfile, dijon- och dragonsmör, krispig potatis

### CAESARSALLAD 245:-

Grillad majs kyckling, krispigt sidfläsk, parmesan, caesardressing

## SMÅTT & GOTT

### PARMESAN FRIES 85:-

### GRÖNSALLAD 75:-

Blandsallad, gurka, gul lök, vinegrette

### TOMATSALLAD 75:-

Vikentomater, rödlök, gräslök, sherryvinegrette

### MAJS 80:-

Friterad majs med parmesan och chilimajonnäs

### SÖTPOTATISPOMMES 65:-

### GOTLANDSPOTATIS 60:-

### GRILL'S POTATISGRATÄNG 65:-

### JALAPEÑOMAJONNÄS 45:-

### CHILIMAJONNÄS 45:-

### ROUILLE 45:-

### CHIMICHURRI 45:-

## 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 Birrificio angelo poretto, Italien 87:- / 97:-

### FLASKÖL 33 CL

BROOKLYN IPA Brooklyn brewery, USA 98:-  
CARLSBERG HOF Carlsberg, Danmark 87:-  
HANAIE IPA Kona, USA 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:-  
G.H. MUMM BRUT MILLÉSIMÉ Frankrike 189:-

### VITT

DR. LOOSEN BLUE SLATE DRY RIESLING Tyskland 167:-  
LA BUSE DAL LÔF SAUVIGNON Italien 159:-  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC Frankrike 220:-  
SIX RIDGES CHARDONNAY USA 189:-

### RÖTT

NATIVA SYRAH BLEND Chile 145:-  
MOTTO ZINFANDEL USA 167:-  
ERNIE ELS CABERNET SAUVIGNON Sydafrika 225:-  
ST. HUGO GRENACHE SHIRAZ MATARO Australien 223:-  
YSIOS TEMPRANILLO Spanien 198:-  
VALPOLICELLA RIPASSO Italien 175:-  
MALBEC Argentina 181:-  
ECHEVIN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES Frankrike 165:-

# GRILL

## ELDEN

Vi människor har alltid  
samlats kring den.  
För att värma oss.  
För att laga vår mat.  
Och för att umgås.  
Hos oss på Grill är elden  
alltid närvarande.  
Det är på den våra  
råvaror blir fulländade.  
Det är den som sprider  
doft och värme  
i våra lokaler.  
Och skapar den glöd  
som ger oss motivation  
att leverera en  
matupplevelse av  
högsta kvalitet.  
På Grill kan man  
känna sig som hemma  
samtidigt som man får uppleva  
nya intryck och smaker.  
En kväll på Grill är  
både avslappnad och spännande.

## DRINKAR

### SIGNATURE COCKTAILS 168:-

FLAMING MARGARITA Söt och något spicy  
Tequila, passionsfrukt, lime, jordgubb,  
jalapeño, socker

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

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

APPLE DREAMS Frisk och söt  
Vodka, Apple Sourz, äppelmust, kanel,  
mousserande vin

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

RABARBER MOJITO Syrlig och frisk  
Havana Club 3 Rom, rabarber, 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:-  
ÄPPELMUST Golden Cider Company, Sverige 95:-  
SOMERSBY PÄRON Carlsberg, Danmark 75:-  
LÄSK 45:-  
JACOB'S CREEK UNVINED RIESLING 78:-  
JACOB'S CREEK WINES, SOUTH EASTERN  
JACOB'S CREEK UNVINED SHIRAZ 78:-  
JACOB'S CREEK WINES, SOUTH EASTERN