

# GRILL

## GRUPPMENYER

Hela sällskapet enas om en och samma meny.  
Glöm inte att tala om för oss om ni är allergiska eller önskar specialkost.

### KÖTT 725:-

#### BIFF TATAKI

Med örtmajonnäs, picklad lök, rostad lök

#### GRILL'S TOASTSKAGEN

Grillat bröd, handskalade räkor

#### RYGGBIFF

Grain Feed 250g, med bearnaise, rödvinssky, primörer, pommes frites (serveras medium)

#### CHOKLADFONDANT

Med vit chokladglass och rårörda hallon

**Vinpaket:** Riesling, Malbec, Sauternes 410:-

### FISK 675:-

#### LÖJROM

på wonton med rödlök och citronkräm

#### SVAMPTOAST

Stekta blandade höstsvampar på brioche med svampkräm, picklade kantareller

#### GRILLAD TORSK

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

#### CREMÉ BRÛLÉE

**Vinpaket:** Gruner Veltliner, Châteauneuf Blanc, Sauternes 460:-

### VEGETARISK 595:-

#### FRITERAD MAKI

med chilimajonnäs, rostad vitlök, chilisesam

#### GRILLAD GULBETA

med bryntsmör hollandaise, friterad grönkål, rostade hasselnötter

#### VEGANSK OXFILÉ

med chimichurri, grönsaker, örtekryddade pommes frites

#### GLASS OCH SORBET

med färska bär och rostad vit choklad

**Vinpaket:** Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Royal Tokaji 395:-

### GRILL DELUXE 2500:-

#### OSCIETRA KAVIAR

Serveras med smörstekt brioche, rödlök och citroncrème

#### GRILLAD HALV HUMMER

med rostad brioche, krispsallad, rouille och citron

#### WAGYU RYGGBIFF JAPAN

Mörhet 10/10 Köttsmak 9/10  
Japanese Black / Kvalitet A5

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

#### TARTE TATIN

Med vaniljglass

**Vinpaket:** Blanc de Blancs, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Tawny Port 685:-