

TILL FÖRDRINKEN

BIFF BITE 98:-

Hängmörad sotad ryggbiff med brioche och örtmajonnäs

LÖJROMSTARTLETTE 98:-

med citroncrème, gräslök och dill

PADRONS 85:-

Friterade med sesamfrön

GRILLS OLIVER 65:-

Vitlök, timjan, persilja, olivolja

EN BIT OST 95:-

Svensk blåmögel med paprika- och rosmarinsmarmelad

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

SVAMPTOAST 185:- / 285:- med löjrom

Stekta blandade höstsvampar på brioche med svampkräm, picklade kantareller

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

SOTAD PILGRIMSMUSSLA 175:-

Med jordärtskockspure, färskpicklad gurka, friterad potatisnystan, brynt smör med soja

WAGYU SLIDER 245:-

Miniburgare med shiso, chilimajonnäs, rostad lök, picklad gurka

CHARKTALLRIK 245:-

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

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

OXFILE 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
KÖTTFAVORITER

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

TRYFFELPASTA 295:-

med parmesan, färsk-riven tryffel

VEGANSK OXFILE 375:-

med chimichurri, grönsaker, örtekryddade pommes frites

GRILL'S BIFF RYDBERG 395:-

På svensk oxfile, dijon- och dragonsmör, krispig potatis

CAESARSALLAD 245:-

Grillad majskyckling, krispigt sidfläsk, parmesan, caesardressing

BOUEF BOURGUIGNON 345:-

Short ribs, jordärtskockspuré, knaperstekt sidfläsk, champinjoner, steklök

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 Birrifificio angelo poretta, 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:-

KICKASS MARGARITA Söt och något spicy
Mezcal, mango, lime, chili, agave

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

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

LINGON 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:-
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