

## TILL FÖRDRINKEN

### MAJS RIBS 85:-

Friterad majs med chilimajonnäs och parmesan

### LÖJROMSBITE 98:-

Med citroncrème, gräslök och dill

### PADRONS 85:-

Friterade med sesamfrön

### MARINERADE OLIVER 75:-

Vitlök, timjan, persilja, olivolja

### VITLÖKSBRÖD 95:-

Med vitlök- och örtsmör toppas med parmesan

## FÖRRÄTTER

### OSTRON FINE DE CLAIR 135:-

3 st med mignonette, citron, tabasco

### RÖKTA RÄKOR 185:-

Med aioli, citron. rostad levain

### LÖJROM 265:-

Med citronkräm, rödlök, nystekt blini

### FRITERAD BURRATA 185:-

Med semirostade tomater, grillade tomater, picklad grön tomat, pesto rosso, silverlök, balsamicoglaze

### GRILLAD VIT SPARRIS 195:-

Ändra till löjrom 295:- eller Baerii kaviar 695:-

Med forellrom, ramslöksmajonnäs, smörstekt levain, picklad gurka

### GRILLS TOAST SKAGEN 245:-

Löjrom, handskalade räkor, rökta räkor, rostad brioche

### RUSTIK RÅBIFF Halv 185:- Hel 295:-

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

### CARPACCIO 235:-

Grainfed oxfile, ruccola, parmesankräm, pinjenötter, balsamicopärlor

### GRILLAD HALV HUMMER 345:-

Krispsallad, rouille, citron, levain

### VEDUGNSGRILLADE TIGERRÄKOR 195:-

Med vitlök och chilismör, citron, levain

### KAVIAR

Baerii 30 gram, 800:-

Oscietra 30 gram, 1000:-

Serveras med nystekt blini, rödlök, citroncrème

# GRILL

## FRÅN KÖTTBAREN

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

<b>ENTRECÔTE</b>	<b>300g</b>	<b>445:-</b>
Black Angus / Grain Feed		
<b>OXFILÉ</b> GRAINFED	<b>200g</b>	<b>445:-</b>
Den möraste styckdetaljen		
<b>RYGGBIFF MED KAPPA</b>	<b>250g</b>	<b>405:-</b>
World Steak Challenge vinnare		
<b>KÖTT PÅ BEN</b> SVERIGE	<b>1000g</b>	<b>1435:-</b>
Hängmörad i 21 dagar, serveras för 2 pers		
För mer information fråga din servitör		
<b>WAGYU ENTRECÔTE</b> SNAKE RIVER FARMS		
Japanese Black & Black Angus	<b>300g</b>	<b>1435:-</b>
Den perfekta kombinationen mellan köttsmak och mörhet		
<b>WAGYU RYGGBIFF</b> KAGOSHIMA	<b>180g</b>	<b>1595:-</b>
Japanese Black / Japan / Kvalitet A5		
Wagyuköttet är världsberömt för sin vackra marmorering, utmärkta och söta köttsmak och raffinerande mörhet		
<b>WAGYU TOMAHAWK</b> KING RIVER	<b>900g</b>	<b>2595:-</b>
Serveras för 2 pers		
Japanese Black / Australien / Kvalitet A5		
Ädeldetalj av australiensk fullblods-wagyu från Australien		
Tjock skiva Entrecôte med längre ben		

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:-

Toppa din köttbit med färsk tryffel

## FAMILY STYLE 995:-/p

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

5 ST FÖRRÄTTER PER PERSON SAMT  
ETT URVAL AV KÖKETS 3 FAVORITER

## VARMRÄTTER

### LAMM ASADO 395:-

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

### TONFISK TEPPANYAKI 415:-

Grillas på våra bordsgrillar, serveras med asiatiska såser och fritrade makrullar

### GRILLAD TORSK 395:-

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

### KRISPIG AUBERGIN 295:-

Med butternutpure, sveciakräm, örtsallad, picklad rödlök, grillad avokado

### VEGANSK OXFILÉ 385:-

Med chimichurri, grönsaker, örtkryddade pommes frites

### GRILL'S BIFF RYDBERG 395:-

På svensk oxfile, dijon- och dragonsmör, krispig potatis, äggula

### CAESARSALLAD 255:-

Grillad- och örtmarinerad majskeyckling, krispigt sidfläsk, parmesan, caesardressing

## SMÅTT & GOTT

### PARMESAN FRIES 95:-

### GRÖNSALLAD 85:-

### TOMATSALLAD 75:-

### SÖTPOTATISPOMMES 75:-

### GOTLANDSPOTATIS 60:-

### GRILL'S POTATISGRATÄNG 75:-

### 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 82:- / 92:-

BIRRA PORETTI Birrificio Angelo Poretti, Italien 87:- / 97:-

## FLASKÖL 33 CL

BROOKLYN IPA Brooklyn brewery, USA 100:-

CARLSBERG HOF Carlsberg, Danmark 89:-

HANAIE IPA Kona, USA 101:-

SAPPORO Sapporo beer, Japan 94:-

HITACHINO RED RICE ALE Naka, Japan 161:-

100W IPA Nya Carnegiebryggeriet, Sverige 101:-

STAROPRAMEN Staropramen a.s, Tjeckien 99:-

1664 BLANC Kronenbourg, Frankrike 99:-

GLUTENFRI ÖL 86:-

## CIDER

SOMERSBY PEAR Carlsberg, Danmark 97:-

LA CIDRAIE Normandie, Frankrike 97:-

# VIN PÅ GLAS

## BUBBLIGT

SPUMANTE Italien 145:-

CHAMPAGNE Frankrike 189:-

## VITT

RIESLING Tyskland 186:-

SAUVIGNON BLANC Italien 167:-

CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC Frankrike 220:-

CHARDONNAY USA 189:-

## RÖTT

CABERNET SAUVIGNON Frankrike 145:-

ZINFANDEL USA 167:-

CABERNET SAUVIGNON Sydafrika 225:-

SHIRAZ Australien 223:-

TEMPRANILLO Spanien 203:-

VALPOLICELLA RIPASSO Italien 183:-

MALBEC Argentina 181:-

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES Frankrike 199:-

PINOT NOIR Frankrike 199:-

## ALKOHOLFRITT

JACOB'S CREEK UNVINED RIESLING 78:-

JACOB'S CREEK WINES, SOUTH EASTERN

JACOB'S CREEK UNVINED SHIRAZ 78:-

JACOB'S CREEK WINES, SOUTH EASTERN

# 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 170:-

### MÅNADENS DRINK

Fråga er servis vad vi serverar ikväll

MANGO LOCO Frisk och välbalanserad  
Vodka, Tequila, lime, mango juice, mango sirap,  
mangoskum, tajin

SINGAPORE SLING Fruktig och uppfriskande  
Ananas juice, Angostura bitter, gin, körsbärslikör,  
grenadine

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

WHISKEY SOUR Rund och syrlig  
Bourbon, citron, socker,  
äggvita, Angostura bitter

HALLON PASSION Fruktig och sur  
Rom, citron, hallonsirap, passionsirap, hallon,  
Red Bull pink edition

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

RHUBARB MOJITO Syrlig och frisk  
Havana Club 3 Rom, rabarbersirap, lime, mynta

ELDERFLOWER SLUSH Perfekt efter maten  
St-Germain, socker, citron

### MOCKTAILS 85:-

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

MANGO EXPLOSION Välbalanserad med sting  
Mango juice, mango sirap, lime, socker, habanero,  
mangoskum, tajin

STRAWBERRY HEAVEN  
Jordgubb, lime, sprite

### ALKOHOLFRITT

ALKOHOLFRI ÖL 65:-

ÄPPELCIDER Golden Cider Company, Sverige 95:-

ÄPPELMUST Golden Cider Company, Sverige 95:-

SOMERSBY PÄRON Carlsberg, Danmark 75:-

LÄSK 45:-