

# SNACKS

**LÖJROMSBITE 98:-**  
Citroncrème, gräslök, dill, rödlök

**MARINERADE OLIVER 75:-**  
Vitlök, timjan, persilja, olivolja

**RÖKT FLÄSKSIDA 95:-**  
BBQ, friterad fläsksvål, sesamfrön

**MAJS RIBS 85:-**  
Friterad majs, chilimajonnäs, parmesan

**PADRONS 85:-**  
Flingsalt, sesamfrön

**VITLÖKSBRÖD 95:-**  
Ört- och vitlökssmör, toppas med parmesan

# FÖRRÄTTER

**OSTRON FINE DE CLAIR 135:-**  
3 st med mignonette, citron, tabasco

**VEDUGNSROSTAT MÄRGBEN 165:-**  
**Lägg till Baerii kaviar 485:-**  
Karameliserad lök, rostat levain

**RÖKTA RÄKOR 185:-**  
Aioli, citron, rostat vitlöksbröd

**LÖJROM 265:-**  
Citronkräm, rödlök, rostat brioche

**GRILLADE GULBETOR 165:-**  
Bryntsmör-hollandaise, friterad grönkål, rostade hasselnötter

**SVAMPTOAST 185:-**  
Blandade svampar, svampkräm, rostat brioche, parmesan

**GRILLS TOAST SKAGEN 245:-**  
Löjrom, handskalade räkor, rökta räkor, rostat brioche

**RUSTIK RÅBIFF Halv 185:- Hel 295:-**  
Amarillomajonnäs, koriander, bubu arare, chilirostade sesamfrön, picklad shimeji, picklad silverlök

**CARPACCIO 245:-**  
Oxfile, ruccola, parmesan, pinjenötter, balsamicopärlor

**GRATINERAD HALV HUMMER 345:-**  
Krispsallad, rouille, citron, rostat vitlöksbröd, vitlökssmör

**VEDUGNSGRILLADE TIGERRÄKOR 195:-**  
Vitlök- och chilismör, citron, rostat vitlöksbröd

**KAVIAR**  
Baerii 30 gram, 800:-  
Oscietra 30 gram, 1000:-  
Serveras med rostad brioche, rödlök, citroncrème



# FRÅN KÖTTBAREN

**STEAKS**      **K = Köttsmak / M = Mörhet**

**ENTRECÔTE**      **K=7 / M=8    300g      465:-**  
Black Angus / Grain Fed

**OXFILÉ**      **K=6 / M=9    200g      455:-**  
Black Angus / Grain Fed

**RYGGBIFF**      **K=8 / M=7    250g      405:-**  
Black Angus / Grain Fed

**SRF ENTRECÔTE**      **K=10 / M=10    250g      1585:-**  
Japanese Black & Black Angus / USA

**WAGYU RYGGBIFF**      **K=5 / M=11    180g      1695:-**  
Japanese Black / Kagoshima, JPN / A5

**KÖTT PÅ BEN**      **(Rekommenderas för 2 personer)**

**FRÅN SVERIGE**      **K=8 / M=8    1000g      1595:-**  
Fråga er servis eller utforska köttkylen

**WAGYU TOMAHAWK**      **K=9 / M=10    1000g      2695:-**  
Japanese Black / Australien  
Ädeldetalj av fullblods-wagyu

**RUBIA GALLEGA**      **K=10 / M=9    1000g      2895:-**  
Rubia Gallega / Galicien, Spanien  
Ett av världens mest smakrika nötkött

**SIGNATUR STEAK**      **K=8 / M=8    500g      685:-**  
Vårat egna hängmörade kött på ben  
Rekommenderas för 1 person

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 kött detalj med färsk tryffel

# FAMILY STYLE 995:-/p

Serveras till 2 personer eller fler.  
Köksmästarens specialkomponerade meny.  
Fråga er servitör vad vi har för gott idag.

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

# VARMRÄTTER

**LAMM ASADO 405:-**  
Ört- och vitlöksgrillad med chimichurri, grillade grönsaker, rouille, rödvinssky, potatisgratäng

**TONFISK TEPPANYAKI 415:-**  
Grillas av er på våra bordsgrillar, serveras med asiatiska såser, friterade makirullar

**GRILLAD TORSK 395:-**  
Bryntsmör-hollandaise, hasselnötter, smörslungad potatis, friterad grönkål

**KRISPIG AUBERGIN 295:-**  
Butternutpure, sveciakräm, örtsallad, picklad rödlök, grillad avokado, bubu arare

**VEGANSK OXFILÉ 425:-**  
Chimichurri, grönsaker, örtekryddade pommes frites

**GRILL’S BIFF RYDBERG 395:-**  
På oxfile, senap- och dragonsmör, krispig potatis, äggula, karameliserad lök

**CAESARSALLAD 265:-**  
Grillad- och örtmarinerad majskykling, krispigt sidfläsk, parmesan, caesardressing, krutonger

# SMÅTT & GOTT

**PARMESAN FRIES 95:-**      **JALAPEÑOMAJONNÄS 45:-**

**SÖTPOTATISPOMMES 75:-**      **CHILIMAJONNÄS 45:-**

**GOTLANDSPOTATIS 60:-**      **ROUILLE 45:-**

**POTATISGRATÄNG 75:-**      **CHIMICHURRI 45:-**

**GRÖNSALLAD 85:-**      **VITLÖKSMAJONNÄS 45:-**

**TOMATSALLAD 75:-**

# 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:-

SAN MIGUEL GLUTENFRI, San Miguel, Spanien 86:-

FREEBIRD IPA GLUTENFRI, Basqueland Brewery, Spanien 129:-

## CIDER

SOMERSBY PEAR Carlsberg, Danmark 97:-

LA CIDRAIE Normandie, Frankrike 97:-

# VIN PÅ GLAS

## BUBBLIGT

MOUSSERANDE 145:-

CHAMPAGNE Frankrike 189:-

## VITT

RIESLING Tyskland 186:-

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC Frankrike 220:-

SAUVIGNON BLANC Italien 167:-

CHARDONNAY USA 189:-

## RÖTT

ZINFANDEL USA 179:-

CABERNET SAUVIGNON Sydafrika 225:-

SYRAH Libanon 223:-

TEMPRANILLO Spanien 203:-

VALPOLICELLA RIPASSO Italien 183:-

MALBEC Argentina 181:-

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES Frankrike 172:-

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, citron, mangojuice,

mangosirap, mangoskum, tajin

**SINGAPORE SLING** FRUKTIG OCH UPPFRISKANDE

Gin, ananas juice, Angostura bitter,

körsbärslikör, grenadine

**GRILL'S OLD FASHIONED** SPRITIG OCH NÅGOT SÖT

Bourbon, apelsin, Angostura Bitter, socker

**BLOODY SOUR** FRISK OCH BLOMMIG

Bourbon, Crème de Cassis, socker, citron

äggvita, Angostura bitter

**HALLON PASSION** FRUKTIG OCH SUR

Havana Club 3 Rom, citron,

hallon- och passionssirap, Red Bull pink edition

**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)** SÖT MEN VÄLBALANSERAD

Litchi, fläder, ingefära, citron

**MANGO EXPLOSION** FRÄSH MED LITE STING

Mango juice, mangosirap, citron, socker,

habanero, mangoskum, tajin

**FOREST LEMONADE** FRUKTIG OCH SÖT

Blåbärssirap, citron, granskottssirap

## ALKOHOLFRITT

ALKOHOLFRI ÖL 65:-

ÄPPELCIDER Golden Cider Company, Sverige 95:-

ÄPPELMUST Golden Cider Company, Sverige 95:-

SOMERSBY PÄRON Carlsberg, Danmark 75:-

LÄSK 45:-