

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

FRITERAD BLOMKÅL 95:-

Med tryffelmajonnäs

FÖRRÄTTER

OSTRON FINE DE CLAIR 135:-

3 st med mignonette, citron, tabasco

(ostron är ett livsmedel som äts på egen risk)

VEDUGNSROSTAT MÄRGBEN 165:-

Lägg till 30g Baerii kaviar 965:-

Karameliserad lök, rostat levain

RÖKTA RÄKOR 185:-

Aioli, citron, rostat vitlöksbröd

LÖJROM 285:-

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, balsamicopärllor

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

GRILL

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 415:-

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=8 1000g 2895:-

Rubia Gallega / Galicien, Spanien

Ett av världens mest smakrika nötkött

SIGNATUR STEAK K=10 / M=7 500g 845:-

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 köttbit med färsk tryffel

FAMILY STYLE 995:-/p

Serveras till 2 personer eller fler.

Köksmästarens specialkomponerad meny.

Fråga er servitör vad vi har för gott idag.

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

VARMRÄTTER

LAMM ASADO 425:-

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 410:-

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:-

PARMESANMAJONNÄS 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:-
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 139:-

CIDER

SOMERSBY PEAR Carlsberg, Danmark 97:-
LA CIDRAIE Normandie, Frankrike 97:-

VIN PÅ GLAS

BUBBLIGT

MOUSSERANDE 150:-
CHAMPAGNE Frankrike 190:-

VITT

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC Frankrike 275:-
SAUVIGNON BLANC Italien 175:-
RIESLING Tyskland 190:-
CHARDONNAY USA 195:-
VIOGNIER USA 150:-
CHARDONNAY Chile 150:-

RÖTT

CÔTES-DU-RHÔNE Frankrike 180:-
PINOT NOIR Frankrike 200:-
VALPOLICELLA RIPASSO Italien 190:-
BAROLO Italien 325:-
TEMPRANILLO Spanien 205:-
BLAUFRÄNKISCH Österrike 150:-
CABERNET SAUVIGNON Sydafrika 250:-
SYRAH Libanon 225:-
ZINFANDEL USA 200:-
SYRAH/CARIGNAN Chile 150:-
MALBEC Argentina 190:-

ALKOHOLFRITT

JACOB'S CREEK UNVINED RIESLING 80:-
JACOB'S CREEK UNVINED SHIRAZ 80:-

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,
körbärslikör, 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:-