

SNACKS *Appetizers*

PIMIENTOS DE PADRÓN	65:-
<i>Små gröna spanska paprikor med en nypa flingsalt</i> <i>Small green Spanish peppers with a pinch of sea salt</i>	
ROSTADE MARCONAMANDLAR ***	45:-
<i>Roasted Marcona almonds</i>	
MARINERADE KALAMATAOLIVER	35:-
<i>Marinated Kalamata olives</i>	
VITLÖKSBRÖD */**	50:-
<i>Garlic bread</i>	

FÖRRÄTTER *Starters*

OSTRON FINE DE CLAIRE	35:-/st 6st 175:-
<i>Oysters Fine de Claire</i>	
OSTRON ROCKEFELLER */**	165:-
<i>Gratinerade ostron, parmesan, absinth & spenat</i> <i>Baked Oysters with parmesan, absinth & spinach</i>	
ISBRYTARTOAST **	140:-
<i>Räkor, krabba, laxrom & hemslagen majonnäs på citronrostat surdegsbröd</i> <i>Shrimp, crab, salmon roe & homemade mayonnaise on toasted lemon bread</i>	
GLIDARE */**	175:-
<i>Tre varianter av miniburgare. Longanisa, anklever, pulled iberico</i> <i>Sliders in 3 ways. Longanisa, foie gras & pulled iberico pork</i>	
MOULES MARINIÈRES *	125:-
<i>Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde</i> <i>Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic & cream</i>	
GAMBAS SERRANO	130:-
<i>Heta vildfångade argentinska rödräkor med chili & vitlök</i> <i>Argentine red shrimps with garlic & serrano chili</i>	
CHÈVRE CHAUD */**	145:-
<i>Gratinerad getost med crudité på äpple & fänkål med pecannötter & vallmodressing</i> <i>Baked goat cheese with apple & fennel crudite, pecan nuts & poppy dressing</i>	
RÅBIFF */**	160:-
<i>På oxfilé från gårdar i Västmanland, med klassiska tillbehör</i> <i>Steak tartar from local farms in Västmanland with classic condiments</i>	
AGRILLS CHARKBRÄDA *	155:-
<i>Ett urval av olika charkuterier, ost & tillbehör</i> <i>Chef's selection of cold cuts</i>	

* Innehåller laktos
Contains lactose

** Innehåller gluten
Contains gluten

*** Innehåller nötter
Contains nuts

Funderingar? Prata gärna med din servitris eller servitör!
Further questions? Talk to your waitress or waiter!

KÖTTLISTA *Meats*

Från träkolsgrillen.

Allt kött serveras med rödvinssås, grillad majscolv, en valfri sås & tillbehör.

From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by red wine sauce, grilled corn on the cob, and your choice of sauce and side dish.

PRIME CUT **FRÅGA OSS**

Kökschefens utvalda detaljer

The Chef's selected cuts. Ask our waiters about today's special

PLUMA IBERICO, PATA NEGRA 225G **290:-**

Fjäderstek av spansk svart gris. Vålmarorerad & smakrik, rekommenderas medium well
Iberico Steak, black Spanish pig. Well-marbeled & rich. Spain. Recommended medium well

OXFILÉ PREMIUM 200G **365:-**

Från gårdar i Västmanland & Närke.

Tenderloin. From local farms in Västmanland & Närke regions, Sweden

STRIPLOIN 300G **345:-**

Ryggbiff med kappa, Aberdeen Black Australien

Aberdeen Black, Australia

TOP SIRLOIN 250G **265:-**

Rostbiff av Hereford Angus Grain Fed, Australien

Hereford Angus Grain Fed, Australia

RIB EYE 300G **385:-**

Entrecôte, Hereford Angus Grain Fed, Australien

Hereford Angus Grain Fed, Australia

KYCKLINGLÅRFILÉ 225G **205:-**

Gårdsmärkt, Sverige

Chicken thigh fillet. Farm labeled, Sweden

BLEU: Helt rå kärna, knappt ljummen. *Raw to the core, barely warm.*

RARE: Halvrå kärna, ljummen. *Semi-raw to the core, tepid. 40-42°*

MEDIUM RARE: Halvtillagad kärna. *Half-cooked to the core. 44-48°*

MEDIUM: Tillagad kärna. Köttet är rosa från snittytan till mitten. 52-56°
Medium Cooked to the core: The meat is pink from the surface to the core.

MEDIUM WELL: Tillagad kärna. Köttet är endast rosa i mitten. 62-68°
Cooked to the core, the meat is only pink in the middle.

WELL DONE: Tillagad kärna. Köttet är grått från snittytan till mitten.
Cooked to the core. The meat is grey from the surface to the core. 75+°

OBS!

Kött som grillas
well done kan
upplevas som segt
och torrt.

PLEASE NOTE!
*Some dishes are
not recommended
"Well Done".*

A GRILL MIX *Gäller för minst två personer*

Top Sirloin Grain Fed, Pluma Iberico, kycklinglårfilé & chorizo serveras på en bordsgrill med rödvinssås, sauce béarnaise, tryffelaioli, basilikaprästo & ditt val av tillbehör.

Top Sirloin, Pluma Iberico, Chicken thigh fillet & chorizo. Served on a table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, Truffle Aioli, pesto with Swedish cheese & your choice of side dish. Served for a minimum of 2 people

.....**.395:-/PERS**

A GRILL DINNER *Kökets trerättersmeny*

Charkbräda. A Grill Mix. Valfri dessert

Chef's three-course menu. Cold cuts. A Grill Mix. Your choice of dessert

.....**.595:-/PERS**

SÅSER *Sauces*

SAUCE BÉARNAISE *

TRYFFELAIOLI *Truffle Aioli*

CAFÉ DE PARISSMÖR * *Café de Paris butter*

BASILIKAPRÄSTO */*** *Pesto with Swedish cheese*

TILLBEHÖR *Side dishes*

POMMES FRITES

ROSTAD POTATIS *Roasted potatoes*

POTATISKROKETTER */** *Potato croquettes with gruyère & bacon*

SAUTERAD BABYSPENAT* *Baby spinach, tomatoes, white wine & garlic*

GRÖNSALLAD * *Salad with manchego, red onion & tomato*

COLESLAW**.25:-**

GRILLAD HALLOUMI *Grilled halloumi-cheese***.45:-**

PIMIENTOS DE PADRON *Green Spanish peppers with a pinch of sea salt* **.45:-**

GRILLAD MAJSKOLV* *Grilled corn on the cob***.20:-**

GRILLADE CHORIZOS *Grilled chorizos***.45:-**

GRILLAT GÅRDSBACON *Grilled bacon***.65:-**

* Innehåller laktos ** Innehåller gluten *** Innehåller nötter Funderingar? Prata gärna med din servitris eller servitör!
Contains lactose Contains gluten Contains nuts Further questions? Talk to your waitress or waiter!

VARMRÄTTER *Mains*

AGRILLS BURGARE */**	205:-
Svensk högrev & bringa med chilimajo, svensk cheddar, grillat gårdsbacon, picklad silverlök, majscolv, coleslaw & pommes frites <i>Chilli-mayonnaise, coleslaw, cheddar cheese, pickled onion, corn, bacon & French Fries</i>	
GRILLAD TONFISK	255:-
Mango- & ingefärssalsa, wasabi, syrad gurka, vattenkrasse & Kai-Lan <i>Grilled Tuna Steak with mango- and ginger salsa, wasabi, cucumber, watercress & Kai-Lan</i>	
MOULES FRITES *	225:-
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde & pommes frites <i>Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic, cream & French Fries</i>	
FISK- OCH SKALDJURSGRYTA*	190:-
Tomat, saffran, grädde, vitlök, ångade rotfrukter & aioli <i>Fish- & Seafood stew with tomato, saffron, cream, garlic, steamed vegetables & aioli</i>	
HALLOUMIBURGARE **	180:-
Chilimajo, coleslaw, picklad silverlök, majscolv & pommes frites <i>Halloumi burger. Chilli-mayonnaise, coleslaw, pickled onion, corn & French Fries</i>	
ROSTAD PUMPA	195:-
Saltrostade frön & nötter, majscreme, rödbetschips & kikärter <i>Butternut-Squash with roasted seeds & nuts, sweetcorn-cream, beetroot chips & chick-peas</i>	
SMÖRSTEKT PIGGVAR	320:-
Pepparrot, brynt smör, sockerärter & potatispuré	

BARNMENY *Kids menu*

Till samtliga barnrätter ingår majscolv, pommes frites & bearnaisesås
Every dish is accompanied by French Fries, sauce béarnaise & corn on the cob.

HAMBURGERTALLRIK <i>Hamburger.</i>	80:-
GRILLAD ROSTBIFF <i>Grilled Top Sirloin</i>	80:-
KYCKLINGLÅRFILÉ <i>Chicken thigh fillet.</i>	80:-

* Innehåller laktos ** Innehåller gluten *** Innehåller nötter Funderingar? Prata gärna med din servitris eller servitör!
Contains lactose Contains gluten Contains nuts Further questions? Talk to your waitress or waiter!

OSTAR *Cheeses*

Serveras med hemkockt marmelad & tillbehör. Våra svenska ostar kommer från Jürss mejeri i Sörmland. Där tillverkas hantverksmässiga exklusiva ostar på ekologisk mjölk
Served with homemade marmalade. Our Swedish cheeses comes from Jürss dairy in Sörmland region. It produces exclusive artisanal cheeses from organic milk

SÖRMLANDS ÄDEL	45:-
Blåmögelost. Syrlig med markerad sälta, lagrad 4,5 månader <i>Blue cheese. Relatively soft, tangy with a distinct saltiness. Matured for four and a half months</i>	
LINNEA BRIE	45:-
Vitmögelost. Mjuk, aromatisk & lätt syrlig <i>White mould cheese. Soft, aromatic & slightly tangy</i>	
ÄNGLUNDA	45:-
Kittost. Lätt syrlig & mild, aromatisk. Lagrad i 3 månader <i>Washed-rind cheese. Aromatic, slightly tangy & mild. Matured for three months</i>	
PECORINO ROMANO	45:-
Lagrad italiensk fårost med tydlig sälta & frukt <i>Aged Italian sheep's milk cheese with distinct saltiness & fruit</i>	

DESSERTER *Desserts*

VARMA MUNKAR */**/**	95:-
Med kanderad mandel, lemoncurd, vaniljkräm & citronmaräng <i>Hot donuts with candied almond, vanilla cream, lemon curd & lemon meringue</i>	
ÄPPELPAJ */**	95:-
Med calvados, mazarinfyllning, havrecrumble & hemslagen vaniljsås <i>Apple Pie with calvados, mazarin filling, crumble & homemade vanilla sauce</i>	
CHOKLADFONDANT */**	105:-
Chokladmaräng, chocolate chip cookies & vaniljglass. <i>Chocolate merengue, chocolate chip cookies & vanilla ice cream</i>	
CRÈME BRULÉE * Med en kula sorbet	80:-

NÅGOT ENKELT TILL KAFFET

Sweets

SORBET	30:-
TURRÓN DE CHOCOLATE */** Spansk choklad med nötter	30:-
<i>Spanish chocolate with nuts</i>	
MACARONS */**	25:-