

# SNACKS

*Appetizers*

<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> .....	<b>65:-</b>
<i>Små gröna spanska paprikor med en nypa flingsalt</i> <i>Green Spanish peppers with a pinch of sea salt</i>	
<b>ROSTADE MARCONAMANDLAR ***</b> .....	<b>45:-</b>
<i>Roasted Marcona almonds</i>	
<b>MARINERADE KALAMATAOLIVER</b> .....	<b>35:-</b>
<i>Marinated Kalamata olives</i>	
<b>VITLÖKSBRÖD */**</b> .....	<b>55:-</b>
<i>Garlic bread</i>	
<b>ROTFRUKTSCHIPS</b> .....	<b>35:-</b>
<i>Rootables chips</i>	
<b>ÅNGADE EDAMAMEBÖNOR</b> med en nypa flingsalt .....	<b>65:-</b>
<i>Steamed Edamame beans with a pinch of sea salt</i>	

# FÖRRÄTTER

*Starters*

<b>OSTRON FINE DE CLAIRE, NORMANDIE</b> . . . 6st 175:- Ett dussin 315:-	
<i>Oysters</i>	
<b>ISBRYTARTOAST **</b> .....	<b>140:-</b>
<i>Räkor, krabba, laxrom &amp; hemslagen majonnäs på citronrostat bröd</i> <i>Shrimp, crab, salmon roe &amp; homemade mayonnaise on toasted lemon bread</i>	
<b>BURRATA MOZZARELLA *</b> .....	<b>145:-</b>
<i>Coeur de Boeuf-tomat, silverlök, citronette &amp; friterad basilika</i> <i>Coeur de Boeuf tomato, silver onion, citronette &amp; fried basil</i>	
<b>MOULES MARINIÈRES *</b> .....	<b>125:-</b>
<i>Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök &amp; grädde</i> <i>Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic &amp; cream</i>	
<b>GAMBAS SERRANO</b> .....	<b>130:-</b>
<i>Heta vildfångade argentinska rödräkor med chili &amp; vitlök</i> <i>Argentine red shrimps with garlic &amp; serrano chili</i>	
<b>OXFILÉ TATAKI *</b> .....	<b>165:-</b>
<i>Oxfilet från gårdar i Mellansverige i sake- &amp; ponzusoja, togarashi, sesamfrön, vitlöksgroddar, picklad rättika, wasabi- &amp; avokadokräm</i> <i>Swedish fillet of beef Tataki in soy, togarashi, sesame, garlic sprouts, black radish &amp; wasabi- &amp; avocado creme</i>	
<b>AGRILLS CHARKBRÄDA *</b> .....	<b>155:-</b>
<i>Ett urval av olika charkuterier, ost &amp; 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 semitorkad tomat, grillad majscolv, en valfri sås & ett tillbehör.

*From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by semi-dried tomato, grilled corn on the cob, and your choice of sauce & side dish.*

## **PRIME CUT . . . . . FRÅGA OSS**

Kökschefens utvalda detaljer. Från vår separata köttlista.

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

## **OXFILÉ PREMIUM 200G . . . . . 375:-**

Den möraste kött detaljen, från gårdar i Mellansverige.

*Beef Tenderloin is the most tender cut. From local farms in Central Sweden.*

## **STRIPLOIN 300G . . . . . 355:-**

Ryggbiff av Black Angus & Hereford, Grain Fed USA.

Väl marmorerat & smakrikt kött. Kommer med fettkappa som ger köttet extra smak.

*Well-marbled & flavorful cut.*

## **TOP SIRLOIN 250G . . . . . 275:-**

Rostbiff av Black Angus & Hereford, Grain Fed, USA.

God & mör ryggetalj, smakrik men samtidigt magert kött. Rekommenderas medium.

*A nice & tender cut, tasty but at the same time a lean meat. Recommended medium.*

## **RIB EYE 300G . . . . . 385:-**

Entrecôte av Hereford & Angus, Grain Fed, Australia.

Mör & smakrik detalj tack vare sin rika marmorering.

*Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling.*

## **PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA 225G . . . . . 305:-**

Saftig, mör & väldigt smakrik fjäderformad detalj med mycket marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisens framdel. Rekommenderas medium well.

*Juicy, tender & very flavorful feather shaped cut with a lot of marbling from the Spanish acorn-eating black pig. Recommended medium well.*

## **KYCKLING STEAK 220G . . . . . 215:-**

Klubbfilé med skinn. Gårdsmärkt, Sverige.

Mör, saftig & smakrik urbenad kycklingklubba. Skinnet ger filén en härligt krispig textur.

*Boneless Chicken leg. Farm labeled, Sweden.*

*Juicy, tender & tasteful. The skin gives the fillet a wonderfully crispy texture.*

**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, kyckling steak & chorizo serveras på en bordsgrill med rödvinssås, sauce béarnaise, tryffelaioli, mojo rojo & ditt val av tillbehör.

*Top Sirloin, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on a table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, truffle aioli, mojo rojo & your choice of side dish.*

*Served for a minimum of 2 people*

.....395:-/PERS

## A GRILL DINNER *Kökets tre-rättersmeny*

Charkbräda. A Grill Mix. Valfri dessert

*Chef's three-course menu. Cold cuts. A Grill Mix. Your choice of dessert. . . 595:-/PERS*

VINPAKET MED TRE UTVALDA VINER *Wine package. . . . . 350:-/PERS*

## SÅSER *Sauces*

EN KLASSISK RÖDVINSSÅS *Red wine sauce*

SAUCE BÉARNAISE\*

TRYFFELAIOLI *Truffle aioli*

ROSMARIN- & TIMJANSMÖR\* *Rosemary- & thyme butter*

MOJO ROJO\*\* *Rostad paprika, vitlök, chili & bröd. Roasted pepper, garlic, chili & bread.*

## TILLBEHÖR *Sides*

POMMES FRITES *Fries*

ROSTAD POTATIS *Roasted potatoes in oil, smoked pepper, garlic & chili*

ROSTADE BETOR & MORÖTTER I ROSMARIN- & TIMJANSMÖR\*  
*Roasted beets & carrots in rosemary- & thyme butter*

POTATISPURÉ MED RIVEN PARMESAN\* *Potato pureé with grated Parmesan*

SALLAD\*/\*\*\* *hyvlade betor, rostad flagad mandel, honung-dijonvinegrette & chèvresnö*  
*Salad with sliced beets, roasted almond flakes, honey & Dijon mustard vinaigrette & chèvre*

## EXTRA TILLBEHÖR *Extra sides*

RÖD COLESLAW *Red coleslaw* . . . . .35:-

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

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

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

GRILLAT SIDFLÄSK *Grilled pork belly* . . . . .65:-

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries.* . . . .65:-

FRITERADE LÖKRINGAR\*\* *Deep fried onion rings.* . . . .25:-

\* 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!*

# HUVUDRÄTTER *Mains*

## **AGRILLS BURGARE \*/\*\*** . . . . . **210:-**

Svensk högrev & bringa, svartpepparmajo, Svarta Sara, grillat sidfläsk, picklad rödlök, majscolv, röd coleslaw, friterade lökringar, briochebröd & pommes frites.

*Swedish Chuck roll & Brisket, black pepper mayonnaise, Svarta Sara-cheese, grilled pork belly, pickled red onions, corn cob, red coleslaw, deep-fried onion rings, brioche bread & fries.*

## **BRÄSSERAD OXKIND\*** . . . . . **285:-**

Picklade smålökar, rödvinssås, grönkål, hyvlade morötter & betor, tryffelpotatispuré.

*Braised Beef Cheeks with pickled onion, red wine sauce, kale, sliced carrots & beets, potato purée with truffle.*

## **GRILLAD TONFISK** . . . . . **260:-**

Mango- & ingefärssalsa, wasabimajo, syrad gurka, sparrisbroccoli & sötpotatischips.

*Grilled Tuna Steak*

*with mango- & ginger salsa, wasabi mayonnaise, cucumber, broccolini & sweet potato chips.*

## **MOULES FRITES \*** . . . . . **225:-**

Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde & pommes frites.

*Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic, cream & Fries.*

## **FISK- OCH SKALDJURSGRYTA** . . . . . **235:-**

Tomat, saffran, vitlök, citronkrutonger & citronaioli.

*Fish- & Seafood stew with tomato, saffron, garlic, lemon croutons & lemon aioli.*

## **POCHERAD SKREITORSK\*** . . . . . **325:-**

Chablissås, emulsion på granskott, laxrom, hyvlade betor & morötter, rostad purjolök & potatispuré.

*Poached Cod with white wine Chablis sauce, creme on spruce oil, salmon roe, sliced beets & carrots, roasted leeks & potato purée.*

## **HALLOUMIBURGARE \*\*** . . . . . **180:-**

Svartpepparmajo, picklad rödlök, röd coleslaw, majscolv, friterade lökringar, briochebröd & pommes frites.

*Halloumiburger with black pepper mayonnaise, pickled red onions, red coleslaw, corn cob, deep-fried onion rings, brioche bread & fries.*

## **BBQ-PULLED OUMPH\*\*** . . . . . **180:-**

på toast med sötpotatispommes, rostad purjolök & garbanzo-aioli.

*on a toast with sweet potato fries, roasted leeks & garbanzo-aioli.*

## **BARNMENY** *Kids menu*

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

**HAMBURGERTALLRIK 100% SVENSKT NÖTKÖTT** *Hamburger* . . . . . **105:-**

**GRILLAD ROSTBIFF MÖRT & SMAKRIKT KÖTT** *Grilled Top Sirloin*. . . **90:-**

**KYCKLING STEAK KLUBBFILÉ** *Boneless Chicken leg*. . . . . **85:-**

**HALLOUMIBURGERTALLRIK** *Halloumiburger* . . . . . **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 *Selection of cheeses*

Serveras med marmelad, frukt & knäckebröd. Våra svenska ostar kommer från Jürss mejeri i Sörmland. Där tillverkas hantverksmässiga exklusiva ostar på ekologisk mjölk.

*Served with marmalade, fruit & crispbread. Our Swedish cheeses comes from Jürss dairy in Sörmland region. It produces exclusive artisanal cheeses from organic milk.*

## **SÖRMLANDS ÄDEL** .....50:-

Blåmögelost. Syrlig med markerad sälta, lagrad 4,5 månader

*Blue cheese. Relatively soft, tangy with a distinct saltiness. Matured for four and a half months*

## **TOMME** .....50:-

Syrlig fast vitmögelost, lagrad 3 månader

*Tangy white mould cheese, matured for three months*

## **OPPUNDA** .....50:-

Kittost. Mjuk med fyllig & mild smak, lagrad 2-3 månader

*Washed-rind cheese. Soft with rich & mild taste, matured for two-three months*

## **PECORINO SICILIANO PISTAGE** .....50:-

Lagrad italiensk fårost. Kraftig & fyllig smak med pistagemandlar

*Aged Italian sheep's milk cheese. Strong & rich taste with pistachio almonds*

# DESSERTER *Desserts*

## **PINEAPPLE CARPACCIO** .....95:-

Ananas, mango, blåbär, kokoskräm & passionsfruktssorbet

*Pineapple, mango, blueberry, coconut creme & passion fruit sorbet*

## **CHOKLADFONDANT \*/\*\*** .....105:-

Chokladmaräng, chocolate chip cookies & vaniljglass

*Chocolate merengue, chocolate chip cookies & vanilla ice cream*

## **CRÈME BRULÉE \*** med smak av vanilj ..... 90:-

*Classic Crème Brulée*

# NÅGOT ENKELT TILL KAFFET

*Sweets*

## **SORBET** .....30:-

## **TURRÓN DE CHOCOLATE \*/\*\*\*** Spansk choklad med nötter .....30:-

*Spanish chocolate with nuts*

## **MACARONS \*/\*\*\*** .....25:-

\* 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!*