

SNACKS *Appetizers*

PIMIENTOS DE PADRÓN	65:-
<i>Små gröna spanska paprikor med en nypa flingsalt</i> <i>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 */**	55:-
<i>Garlic bread</i>	
ROTFRUKTSCHIPS	35:-
<i>Rootables chips</i>	
ÅNGADE EDAMAMEBÖNOR med en nypa flingsalt	65:-
<i>Steamed Edamame beans with a pinch of sea salt</i>	

FÖRRÄTTER *Starters*

OSTRON FINE DE CLAIRE, NORMANDIE . . . 6st 175:- Ett dussin 315:-	
<i>Oysters</i>	
ISBRYTARTOAST **	140:-
<i>Räkor, krabba, laxrom & hemslagen majonnäs på citronrostat bröd</i> <i>Shrimp, crab, salmon roe & homemade mayonnaise on toasted lemon bread</i>	
BURRATA MOZZARELLA *	145:-
<i>Coeur de Boeuf-tomat, silverlök, citronette & friterad basilika</i> <i>Coeur de Boeuf tomato, silver onion, citronette & fried basil</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>	
OXFILÉ TATAKI *	165:-
<i>Oxfilé från gårdar i Mellansverige i sake- & ponzusolja, togarashi, sesamfrön, vitlöksgroddar, picklad rättika, wasabi- & avokadokräm</i> <i>Swedish fillet of beef Tataki in soy, togarashi, sesame, garlic sprouts, black radish & wasabi- & avocado creme</i>	
AGRILLS CHARKBRÄDA *	155:-
<i>Ett urval av olika charkuterier, ost & tillbehör</i> <i>Chef's selection of cold cuts</i>	

* 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!

KÖTTLISTA *Meats*

Från träkolsgrillen.

Allt kött serveras med rödvinssås, grillad majskolv, 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

CÔTE DE BOEUF CIRKA 700G (2 PERS)975:-

Entrecôte på ben från utvalda svenska gårdar. Fråga oss!

Rib Steak, selected swedish farmers. Ask us!

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 200G365:-

Från gårdar i Mellansverige

Tenderloin, Sweden

STRIPLOIN 300G.345:-

Ryggbiff, Aberdeen Black, USA

Aberdeen Black, USA

TOP SIRLOIN 250G265:-

Rostbiff av Hereford Angus Grain Fed, USA

Hereford Angus Grain Fed, USA

RIB EYE 300G385:-

Entrecôte, Hereford Angus Grain Fed, Australien

Hereford Angus Grain Fed, Australia

KYCKLINGLÅRFILÉ 225G205:-

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, kycklinglårfile & chorizo serveras på en bordsgrill med rödvinssås, sauce béarnaise, tryffelaioli, chimichurri & 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, chimichurri & 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*

ROSTAD VITLÖK- & TIMJANSMÖR * *Rosted garlic- & thyme butter*

CHIMICHURRI

TILLBEHÖR *Side dishes*

POMMES FRITES

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

KLYFTSÖTPOTATIS MED TIMJAN & ROSMARIN *Sweet potato wedges*

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

SALLAD med rättika, tomat, lila morötter & senapsdressing
Salad with black radish, tomato, purple carrots & mustard dressing

EXTRA TILLBEHÖR *Extra side dishes*

COLESLAW**.25:-**

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

PIMIENTOS DE PADRON *Green Spanish peppers with a pinch of sea salt***.65:-**

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

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

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

* 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 */** OBS! Serveras medium/well... .205:-

Svensk högrev & bringa med bröd från Skeppshandels stenuqnsbageri, chilimajo, pepperjackost, grillat gårdsbacon, picklad rödlök, majscolv, coleslaw & pommes frites.

Chilli-mayonnaise, Pepper Jack cheese, bacon, pickled onion, corn, coleslaw & French Fries.

GRILLAD TONFISK255:-

Mango- & ingefärssalsa, wasabi, syrad gurka, vattenkrasse, sparrisbroccoli & sötpotatischips

Grilled Tuna Steak with mango- and ginger salsa, wasabi, cucumber, watercress, broccolini & sweet potato chips

MOULES FRITES *225:-

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

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

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA*190:-

Tomat, saffran, grädde, vitlök, ångade rotfrukter & aioli

Fish- & Seafood stew with tomato, saffron, cream, garlic, steamed vegetables & aioli

HALLOUMIBURGARE **180:-

med bröd från Skeppshandels stenuqnsbageri, chilimajo, coleslaw, picklad rödlök, majscolv & pommes frites.

Halloumi burger. Chilli-mayonnaise, coleslaw, pickled onion, corn & French Fries

VARM SALLAD*185:-

Vegetarisk biff, spetspaprika, grön sparris, majscolv, pecorino & chimichurri

Vego beef, tip peppers, asparagus, corn on the cob, pecorino & chimichurri

KOLGRILLAD HEL SEA BREAM295:-

med basilika, kaprisbär, grillad paprika, citron & färsk potatis

Chargrilled Sea Bream with basil, capers, grilled pepper, lemon & potatoes

RÄKSALLAD**185:-

200 g handskalade räkor, ägg, sparris, krutonger & aioli

200 g hand peeled shrimps, egg, asparagus, croutons & aioli

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 *Hamburger* 80:-

KYCKLINGLÅRFILÉ *Chicken thigh fillet* 85:-

GRILLAD ROSTBIFF *Grilled Top Sirloin* 90:-

* 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!

OSTAR *Cheeses*

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

SÖRMLANDS ÄDEL50:-
Blåmögelost. Syrlig med markerad salta, lagrad 4,5 månader <i>Blue cheese. Relatively soft, tangy with a distinct saltiness. Matured for four and a half months</i>	
TOMME50:-
Syrlig fast vitmögelost, lagrad 3 månader <i>Tangy white mould cheese, matured for three months</i>	
OPPUNDA50:-
Kittost. Mjuk med fyllig & mild smak, lagrad 2-3 månader <i>Washed-rind cheese. Soft with rich & mild taste, matured for two-three months</i>	
PECORINO SICILIANO PISTAGE50:-
Lagrad italiensk fårost. Kraftig & fyllig smak med pistagemandlar <i>Aged Italian sheep's milk cheese. Strong & rich taste with pistachio almonds</i>	

DESSERTER *Desserts*

PINEAPPLE CARPACCIO95:-
Ananas, mango, blåbär, kokoskräm & passionsfruktssorbet <i>Pineapple, mango, blueberry, coconut creme & passion fruit sorbet</i>	
VANILJGLASS */**95:-
Rabarber i jasminte, flarn & rårörda jordgubbar <i>Vanilla ice cream, rhubarb in jasmint tea, flakes & strawberries</i>	
CHOKLADFONDANT */**105:-
Chokladmaräng, chocolate chip cookies & vaniljglass <i>Chocolate merengue, chocolate chip cookies & vanilla ice cream</i>	
NOUGAT CRÈME BRULÉE * med limekräm	90:-
<i>with lime creme</i>	

NÅGOT ENKELT TILL KAFFET

Sweets

SORBET30:-
TURRÓN DE CHOCOLATE */*** Spansk choklad med nötter30:-
<i>Spanish chocolate with nuts</i>	
MACARONS */***25:-

* 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!