

SNACKS *Appetizers*

PATA NEGRA 50G	120:-
<i>Tunna skivor av den spanska ekollonätande svarta grisen, lagrad i 24-28 månader</i> <i>Thin slices from the Spanish acorn-eating black pig, aged for 24-28 months</i>	
PIMIENTOS DE PADRÓN Spanska paprikor med en nypa flingsalt	65:-
<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>	

FÖRRÄTTER *Starters*

OSTRON FINE DE CLAIRE, NORMANDIE . . 1st 35:- 6st 175:- 12st 315:-	
<i>med schalottenlöksvinägrett, wasabisoja & citron. Serveras torsdag-lördag - Begränsat antal!</i> <i>Oysters with shallot flavoured vinaigrette, wasabi soy & lemon - limited amount!</i>	
ETT OSTRON MED ETT GLAS CHAMPAGNE	160:-
<i>Oyster with a glass of champagne</i>	
ISBRYTARTOAST **	140:-
<i>Räkor, kräfta, laxrom & hemslagen majonnäs på citronrostad bröd</i> <i>Shrimp, crayfish, salmon roe & homemade mayonnaise on toasted lemon bread</i>	
LÄTTALSTRAD TONFISK- & LAXSASHIMI **	140:-
<i>i panko med yuzu- & mangokräm, sojamajo, syltad rödlök, sesamfrön & friterad purjolök</i> <i>Seared Tuna & Salmon sashimi in panko with yuzu- & mangocreme, soy mayo, pickled onions, sesame seeds & fried leeks</i>	
MOULES MARINIÈRES *	125:-
<i>Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde</i> <i>Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic & cream</i>	
CHÈVRE CHAUD */**/**	140:-
<i>med äppelcidermarinerade betor, honung & valnötter på rostat bröd</i> <i>with beets marinated in apple cider vinegar & honey, walnuts on toasted bread</i>	
GAMBAS SERRANO	130:-
<i>Heta vildfångade argentinska rödräkor med chili & vitlök</i> <i>Argentine red shrimps with garlic & serrano chili</i>	
BEEF TATAKI	165:-
<i>Svensk oxfilé i ponzusojas, togarashi, sesamfrön, vitlöksgroddar, picklad rättika, sojamajo, wasabi- & avokadokräm</i> <i>Soy, togarashi, sesame, garlic sprouts, black radish, soy mayo, wasabi- & avocado creme</i>	
AGRILLS CHARKBRÄDA *	155:-
<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 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 trerättersmeny*

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 högreiv & 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, tryffelpotatispurè.

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.

Tuna Steak, mango- & ginger salsa, wasabi mayo, 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- & SKALDJURSGRYTA **235:-**

Tomat, saffran, vitlök, citronkrutonger & citronaioli.

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

SMÖRSTEKT SKREITORSK* **325:-**

med blomkålspuré, vedrökt sidfläsk, rödbetschips, friterad purjolök & ostronsås med rödvin.

Cod fried in butter with cauliflower purée, smoked pork belly, beetroot chips, fried leek & oyster sauce with red wine.

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 Blåmögelost	50:-
<i>Blue cheese</i>	
TOMME Vitmögelost	50:-
<i>White mould cheese</i>	
OPPUNDA Kittost	50:-
<i>Washed-rind cheese</i>	
PECORINO SICILIANO PISTAGE Lagrad italiensk fårost med pistagemandlar	50:-
<i>Aged Italian sheep's milk cheese with pistachio almonds</i>	

DESSERTER *Desserts*

CHOKLAD & HALLON*/**/**	110:-
<i>Chokladparfait med chokladtäcke, hallonsorbet & hallonparfait</i> <i>Chocolate parfait with chocolate cover, raspberry sorbet & raspberry parfait</i>	
CRÈME BRULÉE* med en kula sorbet	90:-
<i>Klassisk med smak av vanilj</i> <i>Classic Crème Brulée</i>	
TRILOGI PÅ PANNACOTTA*/**	95:-
<i>Vit choklad, lime, blåbär & havreflarn</i> <i>Pannacotta trilogi with white chocolate, lime, blueberry & oatmeal wafer</i>	
HJORTRON & CITRON** (vegan)	105:-
<i>Hjortronparfait, citroncreme, cookie crumble & rårörda hjortron</i> <i>Cloudberry parfait with lemon cream, cookie crumble & raw cloudberries</i>	
AGRILLS DESSERTPLANKA*/**/** gäller för minst 2 personer . . .	145:-/PERS
<i>Ett urval av olika sötsaker att dela på</i> <i>Dessert mix, for sharing. Served for a minimum of 2 people</i>	

NÅGOT ENKLARE *Sweets*

SORBET/GLASS* <i>Ice cream</i>	30:-
MACARONS*/**	25:-
CHOKLADTRYFFEL* <i>Chocolate Truffle</i>	30:-

* 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!