

# SNACKS *Appetizers*

<b>PATA NEGRA 50G</b> . . . . .	<b>120:-</b>
<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>	
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> Spanska paprikor med en nypa flingsalt . . . . .	<b>65:-</b>
<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>	

# FÖRRÄTTER *Starters*

<b>OSTRON FINE DE CLAIRE, NORMANDIE</b> . . . . .	<b>1st 35:- 6st 175:- 12st 315:-</b>
<i>med schalottenlökxvinägrett, wasabisoja &amp; citron. Serveras torsdag-lördag - Begränsat antal!</i> <i>Oysters with shallot flavoured vinaigrette, wasabi soy &amp; lemon - limited amount!</i>	
<b>ETT OSTRON MED ETT GLAS CHAMPAGNE</b> . . . . .	<b>160:-</b>
<i>Oyster with a glass of champagne</i>	
<b>ISBRYTARTOAST **</b> . . . . .	<b>140:-</b>
<i>Räkor, kräfta, laxrom &amp; hemslagen majonnäs på citronrostat bröd</i> <i>Shrimp, crayfish, salmon roe &amp; homemade mayonnaise on toasted lemon bread</i>	
<b>LÄTTHALSTRAD TONFISK- &amp; LAXSASHIMI **</b> . . . . .	<b>140:-</b>
<i>i panko med yuzu- &amp; mangokräm, sojamajo, syltad rödlök, sesamfrön &amp; friterad purjolök</i> <i>Seared Tuna &amp; Salmon sashimi in panko with yuzu- &amp; mangocreame, soy mayo, pickled onions, sesame seeds &amp; fried leeks</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>CHÈVRE CHAUD */**/**</b> . . . . .	<b>140:-</b>
<i>med äppelcidernarinerade betor, honung &amp; valnötter på rostat bröd</i> <i>with beets marinated in apple cider vinegar &amp; honey, walnuts on toasted bread</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>BEEF TATAKI</b> . . . . .	<b>165:-</b>
<i>Svensk oxfilé i ponzusojas, togarashi, sesamfrön, vitlöksgroddar, picklad rättika, sojamajo, wasabi- &amp; avokadokräm</i> <i>Soy, togarashi, sesame, garlic sprouts, black radish, soy mayo, wasabi- &amp; avocado creme</i>	
<b>AGRILLS CHARKBRÄDA *</b> . . . . .	<b>155:-</b>
<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 köttedetaljen, 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.

Välmarorerat & 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 ryggdetalj, 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 GÅRDSBACON *Grilled bacon* . . . . . 65:-

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries* . . . . . 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!*

# HUVUDRÄTTER *Mains*

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

Svensk högreiv & bringa, svartpepparmajo, Svarta Sara, gårdsbacon, picklad rödlök, majscolv, röd coleslaw, briochebröd & pommes frites.

*Swedish Chuck roll & Brisket, black pepper mayonnaise, Svarta Sara-cheese, bacon, pickled red onions, corn cob, red coleslaw, brioche bread & fries.*

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

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

*Tuna Steak, mango- & ginger salsa, wasabi mayo, cucumber, broccolini & lotus 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 TORSKRYGG\*** ..... **.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, briochebröd & pommes frites.

*Black pepper mayonnaise, pickled red onions, red coleslaw, corn cob, brioche bread & fries.*

## **VEGOBURGARE\*\*** ..... **.195:-**

på ärtprotein & rödbetsjuice med garbanzo-aioli, picklad rödlök, majscolv & pommes frites.

*Pea protein & beetroot juice, garbanzo-aioli, pickled red onions, corn cob & fries.*

## **RÄKSALLAD\*\*** ..... **.225:-**

180 g handskalade räkor, tomat, ägg, sparris, krutonger & citronaioli.

*Shrimp salad. 180 g peeled shrimps, salad, tomato, egg, asparagus, croutons & lemon aioli.*

## **TUNA TATAKI SALAD** ..... **.235:-**

Halstrad tonfisk i togarashi & sesamfrön, syrade grönsaker, picklade smälökar, avokado, edamamebönor, avokado- & wasabicreme & lotuschips.

*Seared tuna in togarashi & sesame, soured vegetables, pickled onions, avocado, edamame beans, wasabi- & avocado creme & lotus chips.*

## **RÄKSMÖRGÅS\*\*** ..... **.225:-**

180 g handskalade räkor, sallad, tomat, picklad rödlök, ägg & citronaioli.

*Shrimp sandwich. 180 g peeled shrimps, salad, tomato, pickled red onions, egg & lemon 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*

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

## DESSERTER *Desserts*

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

## NÅGOT ENKLARE *Sweets*

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

\* 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!*