

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 *** <i>Roasted Marcona almonds</i>	45:-
MARINERADE KALAMATAOLIVER <i>Marinated Kalamata olives.</i>	35:-
VITLÖKSBRÖD */** <i>Garlic bread</i>	55:-
ROTFRUKTSCHIPS <i>Rootables chips.</i>	35:-

FÖRRÄTTER *Starters*

OSTRON FINE DE CLAIRE, NORMANDIE.	1st 35:- 6st 175:- 12st 315:-
<i>med schalottenlöksvinäggrett, 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>	
MOULES MARINIÈRES *	125:-
<i>Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde</i> <i>Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic & cream</i>	
TOMATSALLAD	95:-
<i>Vikentomater & basilikaolja</i> <i>Swedish tomatoes & basil oil</i>	
BURRATA MOZZARELLA*.	145:-
<i>med Vikentomater & basilikaolja</i> <i>with swedish tomatoes & basil oil</i>	
GAMBAS SERRANO (ASC-MÄRKT)	130:-
<i>Heta vildfångade rödräkor med chili & vitlök</i> <i>Red shrimps with garlic & serrano chili</i>	
BEEF TATAKI.	165:-
<i>Svensk oxfilé i ponzusoja, togarashi, sesamfrön, vitlöksgroddar, picklad rättika, sojamajo, wasabi- & avokadokräm</i> <i>Soy, togarashi, sesame, garlic sprouts, black radish, soy mayo, wasabi- & avocado creme</i>	
CEVICHE**	165:-
<i>Lax, torsk, tonfisk & gambas i citrus & lime med rödlök, koriander, chili & wontonchips</i> <i>Salmon, cod, tuna & gambas in citrus & lime with red onion, coriander, chili & wonton chips</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 semitorkade cocktailtomater, grillad majskolv, en valfri sås & ett tillbehör.

From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by semi-dried cocktail tomatoes, 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:-

Svenskt premiumkött. Den möraste köttdetaljen, från gårdar i Mellansverige.

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

ENTRECÔTE PREMIUM 300G 385:-

Svensk premium-entrecôte från olika gårdar i Syd- & Mellansverige.

Mör & smakrik detalj tack vare sin rika marmorering.

Rib Eye. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling. From farms in Sweden.

STRIPLOIN GRAIN FED 300G 365:-

Ryggbiff med kappa av Hereford, Angus och Santa Gertrudis, Australien.

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

Striploin, Australia. Well-marbled & flavorful cut.

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.

STEKGRADER *cooking temperature*

BLEU: Ljummen med rå kärna. Barely warm, raw to the core.

RARE: Ljummen med halvrå kärna. Tepid, semi-raw to the core - 40°

MEDIUM RARE: Halvtillagad med röd kärna. Half-cooked to the core - 45°

MEDIUM: Tillagad med rosa kärna. Medium-cooked to the core - 55°

MEDIUM WELL: Tillagad med liten rosa kärna.

Cooked to the core, the meat is only pink in the middle-65°

WELL DONE: Tillagad med grå genomstekt kärna.

Cooked to the core. The meat is grey from the surface to the core - 75+°

OBSERVERA! Kött som grillas well done tappar ofta sin karaktär & kan upplevas segt & torrt.

PLEASE NOTE! Meat that is cooked well done often loses its character & may be perceived as tough & dry.

A GRILL MIX Gäller för minst två personer

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, kyckling steak & chorizo serveras på en bordsgrill med rödvinssås, sauce béarnaise, ramslöksaioli, pico de gallo & ditt val av tillbehör.

*Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on a table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, ramson aioli, pico de gallo & your choice of side dish.
Served for a minimum of 2 people*

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

A GRILL DINNER Kökets trerättersmeny

Trerättersmeny där ni delar maten med varandra. Charkbräda. A Grill Mix. Dessertplankan.
Chef's three-course menu, for sharing. Cold cuts. A Grill Mix. Dessert mix plate **650:-/PERS**

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

SÅSER Sauces

EN KLASSISK RÖDVINSSÅS *Red wine sauce*

SAUCE BÉARNAISE*

RAMSLÖKSAIOLI *Ramson aioli*

CHORIZOSMÖR* *Chorizo butter*

PICO DE GALLO

EXTRA SÅS **20:-**

TILLBEHÖR Sides

POMMES FRITES *Fries*

BAKAD POTATIS MED ÖRTSMÖR* *Baked potato with herb butter*

SMÖRSLUNGADE SOMMARPRIMÖRER* *Seasonal vegetables in butter*

POTATISSALLAD MED DIJONSENAP, DRAGON, RÖDLÖK & KAPRIS
Potato salad with Dijon, estragon, red onions & capers

SIDE CEASAR*/** *With Romaine, Parmesan cheese, chorizo crisp, croutons & dressing*
Romansallad, hyvlat Parmigiano-Reggiano, chorizocrisp, krutonger & caesardressing

EXTRA SIDE **45:-**

EXTRA TILLBEHÖR Extra sides

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*/**** På svensk högrev & bringa. **.210:-**
med svartpepparmajodipp, cheddarost, gårdsbacon, picklad rödlök, majscolv & pommes frites.
Swedish Chuck roll & Brisket, black pepper mayonnaise dip, cheddar cheese, bacon, pickled red onions, corn cob & 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, gräde & 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.
- KOLGRILLAD HEL SEA BREAM**** **295:-**
med sommarprimörer & brynt smör.
Charcoal grilled Sea Bream with summer vegetables & browned butter.
- HALLOUMIBURGARE**** **.180:-**
Svartpepparmajodipp, picklad rödlök, majscolv & pommes frites.
Black pepper mayonnaise dip, pickled red onions, corn cob & 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**** På rostat levainbröd **.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 RYGGBIFF VÄLMARMORERAT & SMAKRIKT KÖTT *Grilled Striploin*** . . . **.120:-**
- 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:-
Blue cheese

TOMME Vitmögelost. 50:-
White mould cheese

OPPUNDA Kittost 50:-
Washed-rind cheese

PECORINO SICILIANO PISTAGE Lagrad italiensk fårost med pistagemandlar . . . 50:-
Aged Italian sheep's milk cheese with pistachio almonds

DESSERTER *Desserts*

RUBY RED 95:-
Jordgubbsorbet- & salsa, vaniljpannacotta, rostad mjölkchoklad, maräng & lemoncurd
Strawberry sorbet- & salsa, pannacotta, roasted milk chocolate, meringue & lemon curd

SALT `N SWEETIE/**** 95:-
Brownie, karamelliserad vaniljglass, salt kolasås & rostade hasselnötter
Brownie, caramelized vanilla ice cream, salted caramel sauce & roasted hazelnuts

CRÈME BRULÉE* med en kula sorbet. 95:-
Klassisk med smak av vanilj
Classic Crème Brulée

FLÄDER & VIT CHOKLAD** 110:-
Blondie, flädermousse, fläderjelly, kristalliserad vit choklad & färskostglass
Blondie, elderflower mousse & jelly, crystallized white chocolate & cream cheese ice cream

AGRILLS DESSERTPLANKA*//**** gäller för minst 2 personer 145:-/PERS
Ett urval av olika sötsaker att dela på
Dessert mix, for sharing. Served for a minimum of 2 people

NÅGOT ENKLARE *Sweets*

SORBET/GLASS* Ice cream 30:-

MACARONS*/** 25:-

CHOKLADTRYFFEL* Chocolate Truffle 30:-

* 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!