

# Grill

## Grill bites

### Löjro 65

Med rostad brioche, rödlök och citroncrème

### Friterade padrons 50

Med flingsalt

### Ostro 1st/30 6st/160

Med tabasco, citron och mignonette

## Grill dinner

Kökmästarens specialkomponerade tre-rätters meny serveras tillsammans vid bordet

Smaka på grill!

Ni startar med ett urval av våra

förrätter till delapårbordet. Till varmrätt serveras grillmästarens "cut of the day" med en mängd passande tillbehör. Avslutar gör ni med crème brûlée smaksatt med tahitivanilj.

Menypris: 595 kr

Vinpaket: 390 kr

Ölpaket: 195kr

## Grill start

### Löjro 170

Med friterad wonton, rödlök och citroncrème

Wagyu sashimi 185

På japansk wagyu med groddar, sesamsoja, avokadocrème, citrongelé och polkabeta

Utvalda charkuterier 175

Med tillbehör

Grillad gulbet 125

Med rostad mandel, friterad svartkål, chèvre, dill chimichurri och svart tryffel

Råbiff 150 hal 285

Med friterad kapris och purjolök, dijonnaise, picklad gulbeta och krassehalv

Grillade argentinska rödräkor 195

Med chili, vitlök och aioli

## Grill steak

För oss är kvalitet och djurets välbefinnande högt prioriterad. Vi har tillsammans med våra leverantörer handplockat våra produkter och därför är en tät kontakt med leverantörerna a och o. Vi vill lyfta fram svenskt kött och ta vara på det vi har i Sverige. Våra djur hålls ute så länge säsongen tillåter. Köttet kommer från djur från en mängd olika gårdar runt om i land

T-bone - 1000g / 1190kr

Serveras till 2 personer

Hängmörad 21 dagar

Clubsteak - 300g / 450kr

Hängmörad 21 dagar

Entrecôte - 300g / 430kr

Oxfile - 200g/445kr  
Ryggbiff - 200g/320kr  
Wagyuryggbiff –japaneseblack  
A5180g/1190kr (jap)

Wagyuköttet är känt över hela världen för sin vackra marmorering, utmärkta och söta köttsmak och raffinerande mörhet. Historierna är många om djur som dricker öl, får massage och får lyssna på klassisk musik, allt för att motverka stress och stelhet."Kvalitet a5 (högsta möjliga)rekommenderad stekgradär medium.

#### Grill favourite

##### Lammasado

Vitlöks-ochörtkryddatlammsomtråkolsgrillasöver öppeneld.

En grill-klassiker!

Serveras med vitlöks frästa haricots verts , rouille och potatisgratäng 285

Tonfisk teppanyaki

Färsk tonfisk som grillas av er på våra bordsgrillar. En av våra mest populära rätter genom alla år här på grill!

Serveras med friterade makrullar, såser och svarvsallad 320

#### Grill mains

Crème brûlée 95

Smaksatt med tahitivanilj

Glass-och sorbetcoupe´85

Chokladfondant 125

Med vaniljglass, chokladcrumbleoch hallon

Grillad ananas 125

Med apelsin karamell, rostade hasselnötter, crumbleoch vaniljglass

Tre sorters tryfflar 65