

## GRILL BITES

<b>FRITERADE PADRONS</b> med soja och sesam.....	65
<b>OSTRON</b> med tabasco, citron och mignonette.....	1st/35 6st/190
<b>LÖJROM BITE</b> på brioche med rödlök och citroncrème.....	70

## GRILL START

<b>LÖJROM</b> med friterad wonton, rödlök och citroncrème.....	185
<b>UTVALDA CHARKUTERIER</b> med tillbehör.....	175
<b>GRILLAD GULBETA</b> med friterad svartkål, parmesan och hollandaise på brynt smör.....	135
<b>RÅBIFF</b> med potatischips, krasse, picklad gulbeta, dijonnaise och friterad kapris.....	halv 150 hel 285

## GRILL DINNER

### Kökmästarens specialkomponerade trerätters meny Serveras till samtliga vid bordet

Smaka på grill!

Ni startar med ett urval av våra förrätter att dela på runt bordet.  
Till varmrätt serveras grillmästarens handplockade Svenska  
ryggbiff med en mängd passande tillbehör. Avslutar gör ni  
med crème brûlée smaksatt med tahitivanilj.

Menypris: 645 kr  
Vinpaket: 390 kr  
Ölpaket: 195kr

## 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 landet.

Lägg till färsk tryffel på Er köttbit 125kr

**T-BONE – 1000g/1190 kr**  
Serveras för 2 pers  
Hängmörad 21 dagar

**CLUBSTEAK - 300g /450 kr**  
Hängmörad 21 dagar

**ENTRECÔTE – 300g/435 kr**

**OXFILÉ - 200g/445 kr**

**RYGGBIFF - 200g/320 kr**

**GÄSTSPEL FRÅN JAPAN**  
**WAGYU RYGGBIFF – Japanese Black**  
**A5 180g/1290 kr (JAP)**

*”Wagyu köttet 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 stekgrad är medium.*

Alla köttbitar serveras med bearnaise, rödvinssky, endivesallad och val av pommes frites eller friterad Gotlandspotatis.

## GRILL SIDES

**TOMATSALLAD**  
med gräslök och sherryvinägrett

**SPARRISBROCCOLI**  
med vitlök och smör

**ROSTAD BLOMKÅL**  
med parmesandressing och dill

**SÖTPOTATIS POMMES FRITES**  
55kr per side

## GRILL MAINS

**LAMM ASADO**  
Vitlöks- och örtekryddat lamm som träkolsgrillas över öppen eld.  
En Grill-klassiker!  
Serveras med höstprimörer, rouille och potatisgratäng.....

295

**TONFISK TEPPANYAKI**  
Tonfisk som grillas av er på våra bordsgrillar.  
av våra mest populära rätter genom alla år här på Grill!  
Serveras med friterade makrullar, såser och svarvsallad.....

320

**CONFITERAD ROTSELLERI**  
Med edamamebönor, kålrabbi, brynt smör  
och sojaemulsion.....

235

## GRILL FINALE

**CRÈME BRÛLÉE**  
smaksatt med tahitivanilj.....

95

**GLASS- OCH SORBETCOUPE**.....

85

**CHOKLADFONDANT**  
med vaniljglass, chokladcrumble och hallon.....

125

**SALT CHOKLADTRYFFEL**  
smaksatt med apelsin.....

40

# VÄLKOMNA TILL GRILL

## BEER

### FATÖL

	Stor	Liten
J.A.C.K Nya Carnegiebryggeriet (SWE).....	67	57
CARLSBERG EXPORT Carlsberg (DEN).....	64	54
BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery (USA).....	66	56
STAROPRAMEN UNFILTERED Staropramen a.s. (CZE).....	66	56

### FLASKÖL

STAROPRAMEN LAGER Staropramen a.s. (CZE).....	65
BIRRA PORETTI Birrificio Angelo Poretti (ITA).....	65
KRONENBOURG 1664 BLANC Kronenbourg (FRA).....	67
BROOKLYN IPA Brooklyn Brewery (USA).....	82
KONA FIRE ROCK Kona (USA).....	72
HOPPY DAZE IPA Carnegiebryggeriet (SWE).....	81
CARLSBERG HOF Carlsberg (DNK).....	56
BROOKLYN LOCAL 1 Brooklyn Brewery (75 CL) (USA).....	195
SINGHA Singha Corporation Co. Ltd. (THA).....	68
HANNALEI IPA Kona (USA).....	78
100W IPA Nya Carnegiebryggeriet (SWE).....	82
GLUTEN FREE BEER.....	65

### CIDER

GARAGE HARD LEMON Carlsberg (DEN).....	72
SOMMERSBY DOUBLE PRESS Carlsberg (DEN).....	67
SOMMERSBY PÄRON Carlsberg (DEN).....	67
ALKOHOLFRI CIDER.....	49

### SIGNATURE COCKTAILS 136 KR

#### PERFECT MATCH

Bourbon, Lime, Mango, Lönnsirap

#### GIN & YANG

Gin, Lychee, Ingefära, Fläder, Sockerlag, Citron

#### TRIBAL EXPLOSION

Rom, Galliano, Apelsin, Lime, Passionsfrukt, Sockerlag

#### OLD FASHION

Bourbon, Apelsin, Farin

#### WHISKEY SOUR

Bourbon, citron, Äggvita, Sockerlag

#### DRY MARTINI

Torr vermouth, Gin

#### MANGO MARGARITA

Tequila, Lime, Sockerlag, Salt, Mango

#### ESPRESSO MARTINI

Espresso, Sockerlag, Vodka, Kahlúa

### MOCKTAILS 58 KR

#### BLUE SKY

Blåbär, Mynta, Lime, Gingerbeer

#### PRINCESS CROWN

Orgeat, Mynta, Hallon, Lime, Soda

#### RED FIELDS

Mango, Jordgubb, Lime, Soda

#### BROOKS ALE

Citron, Fläder, Ginger ale

### MOUSSERANDE

Glas Flaska

#### MUMM CORDON ROUGE NV

G.H. Mumm, Champagne (FRA)..... 130 785

#### ZONIN PROSECCO

Zonin, Veneto (ITA)..... 105 485

#### PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ NV

Perrier-Jouët, Champagne (FRA)..... 1375

#### PERRIER-JOUËT GRAND BRUT NV

Perrier-Jouët, Champagne (FRA)..... 990

#### PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 2011

Perrier-Jouët, Champagne (FRA)..... 3100

#### JACQUART BLANC DE BLANCS MILLESIME 2009

Jacquart, Champagne (FRA)..... 1050