



MENU

Extraordinaire



Ett urval av Christian Hellbergs
favoriter till förrätt

*A selection of Christian Hellberg's
favorites as starter*

Mixed grill
Ett urval av kött och hemvevade korvar. Serveras med
pommes frites, potatispuré, bearnaisesås
och grönsallad

Mixed grill
*A selection of meats and home made sausages. Served with french
fries, potato mash, sauce bearnaise and a green sallad*

Rabarber

Extraordinaire

Rabarberkompott, rabarbersorbet, vaniljglass, mandel,
maräng och vaniljkaka med brynt smör

*Rhubarb compote, rhubarb sorbet, vanilla ice cream, almonds, meringue and
vanilla cake with browned butter*

❁ 735 kr ❁

Vinpaket
Wine paring

Kuhlin-Gillot Qvinterra Riesling Trocken, Rheingau, Germany
Bruno Rocca Nebbiolo Langhe Fralú, Bruno Rocca, Piemonte, Italy
Moscato d'Asti, Piemonte, Italy

435 kr



MENU

Griffins



Griffins charkblock

Kvällens utvalda charkuterier med marinerade oliver, grillat bröd och rivna tomater

Tonights selection of charcuteries with marinated olives, grilled bread and grated tomatoes

Grillad regnbågslax Ramlöksmajonnäs, fänkål, sparris, primörmorötter och färskpotatis

*Grilled rainbow trout
Ramson mayonnaise, fennel, asparagus, spring carrots
and new potatoes*

Citron & blåbär Citroncurd, citronsorbet, blåbär och maräng med citrontimjan

*Lemon & blueberries
Lemon curd, lemon sorbet, blueberries and meringue
with lemon thyme*

495 kr

Vinpaket
Wine pairing

Côtes-du-Rhône "Terre de Galets", Marcel Richaud, Rhone, France
Domaine Roc de Chateauxvieux, Touraine, Loire, France
Rivesaltes Ambré, Roussillon, France

355 kr



MENU CLASSIC



Kalixlöjrom

Potatisplättar, crème fraîche, citron och rödlök

Bleak Roe from Kalix

Blinis, sour cream, lemon and red onions

Grillad oxfilé (ursprung Sverige)

Haricots vertes och ramlökssmör

Serveras med rödvinssås, bearnaisesås,
pommes frites & grönsallad

Grilled tenderloin (origin Sweden)

Haricots verts and ramson butter

*Served with: Red wine sauce, béarnaise sauce,
french fries and a green salad*

Crème brûlée

745 kr

Vinpaket

Wine pairing

Chablis, Domaine Louis Moreau, Bourgogne, France
Louis M Martini (Cabernet Sauvignon), Sonoma County, USA
Carmes de Rieussec, Sauternes, France

375 kr



Chef's menu



Råbiff

Sesamfrö, chilimajonnäs, gari
och sojastekt shiitakesvamp

Steak tartare

Sesame seeds, chili mayonnaise and soy fried shiitake mushrooms

Grillad Entrecôte (ursprung Tyskland) BBQ-glaserad

Serveras med rödvinssås, bearnaisesås,
pommes frites & grönsallad

*Grilled ribeye (origin Germany)
BBQ-glazed*

*Served with: Red wine sauce, béarnaise sauce,
french fries and a green salad*

Rhubarb

Extraordinaire

**Rabarberkompott, rabarbersorbet, vaniljglass, mandel,
maräng och vaniljkaka med brynt smör**

Rhubarb extraordinaire

*Rhubarb compote, rhubarb sorbet, vanilla ice cream, almonds, meringue and
vanilla cake with browned butter*

 **655 kr** 

Vinpaket

Wine paring

Kuhlin-Gillot Qvinterra Riesling Trocken, Rheingau, Germany

Crozes-Hermitage Les Féés Brunes, Rhone, France

Moscato d'Asti, Piemonte, Italy

395 kr