



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, potatoe mash, sauce bearnaise and a green sallad*

Äpple
Extraordinaire
Äpplesorbet & kompott, kolasås, karamelliserade
hasselnötter, vaniljglass och råmarinerat äpple

Apple extraordinaire
*Apple sorbet and compote, caramel sauce, carmelised hazelnuts,
vanilla ice cream and raw apple*

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 svampmajonnäs

*Tonights selection of charcuteries with marinated olives, grilled
bread and mushroom mayonnaise*

Grillad regnbågslax
**Blåmusslor och blåmusselsås, bakad purjolök,
chorizo och potatis**

Grilled salmon
Clams and clam sauce, baked leeks, chorizo and potatoes

Inkokta plommon
Mandelbiskvier och grädde

Poached plums
Almond macaroon and cream

 **495 kr** 

Vinpaket
Wine pairing

Chianti Classico, Castell 'In Villa, Tuscany, Italy
Domaine Roc de Chateaufieux, Touraine, Loire, France
Mad Late Harvest, Szent Tamás, Tokaji, Hungary

355 kr



MENU CLASSIC



Lättrökt röding
Höstäpple, gurka, pepparrot, dill och Älvdalsrom

Smoked char
Apples, cucumber, horse radish, dill and trout roe

Grillad oxfilé (ursprung Sverige)
Haricots vertes och Café de Parissmör

Serveras med rödvinssås, bearnaisesås,
pommes frites, potatispuré & grönsallad

Grilled tenderloin (origin Sweden)
Haricots verts and Café de Paris butter

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

Crème brûlée

Crème brûlée



675 kr



Vinpaket
Wine paring

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, potatispuré & grönsallad

*Grilled ribeye (origin Germany)
BBQ-glazed*

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

Äpple

Extraordinaire

**Äpplesorbet & kompott, kolasås, karamelliserade
hasselnötter, vaniljglass och råmarinerat äpple**

Apple extraordinaire

*Apple sorbet and compote, caramel sauce, caramelised hazelnuts,
vanilla ice cream and raw apple*



655 kr



Vinpaket

Wine pairing

Kuhlin-Gillot Qvinterra Riesling Trocken, Rheingau, Germany

Crozes-Hermitage Les Fées Brunes, Rhone, France

Moscato d'Asti, Piemonte, Italy

395 kr



MENU

Végétarien



Höstsvamp & ägg
Stekt ägg, höstsvamp, tryffel, inkokt lök
och parmesanost

Mushrooms & egg
Fried egg, mushrooms, truffle, onions and parmesan cheese

Grillad blomkål
Rotselleristomp med rökt smör, syrad lök, persilja och
beurre blanc med gräslök

Grilled cauliflower
Celeriac mash with smoked butter, pickled onions, parsley and beurre
blanc with chives

Äpple
Extraordinaire
Äpplesorbet & kompot, kolasås, karamelliserade
hasselnötter, vaniljglass och råmarinerat äpple

Apple extraordinaire
Apple sorbet and compote, caramel sauce, carmelised hazelnuts,
vanilla ice cream and raw apple

 **515 kr** 

Vinpaket
Wine pairing

Domaine Roc de Chateauxvieux, Touraine, Loire, France
Ghost Pines Chardonnay, Ghost Pines, Sonoma County, USA
Moscato d'Asti, Piemonte, Italy

355 kr