



# 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*

### Banana split

#### *Extraordinaire*

Karamelliserad banan, chokladsorbet, vaniljglass,  
chokladmarängar, kolasås, chokladsås, bananchips  
och inlagda körsbär

*Banana split extraordinaire*

*Caramelized banana, chocolate sorbet, vanilla ice cream,  
chocolate meringue, chocolate sauce, caramel sauce, banana crisp  
and preserved cherries*



**735 kr**

Vinpaket

*Wine paring*

Kuhlin-Gillot Qvinterra Riesling Trocken, Rheingau, Germany  
Bruno Rocca Nebbiolo Langhe Fralú, Bruno Rocca, Piemonte, Italy  
NV Pedro Ximénez Muy Viejo, Jerez, Spanien

**435 kr**



# MENU

## Griffins



### Griffins charkblock

Kvällens utvalda charkuterier med marinerade oliver, grillat bröd och karljohansvampsmajonnäs

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

### Grillad regnbågslax

Morötter, betor, potatis, friterad grönkål och hollandaisesås

*Grilled salmon*

*Carrots, beets, potatoes, fried kale and sauce hollandaise*

### Citrontarte

Lemon curd och italiensk maräng

*Lemon Tart*

*Lemon curd and Italian meringue*



495 kr



Vinpaket

*Wine pairing*

Chianti Classico, Castell 'In Villa, Tuscany, Italy  
Catena High Mountain Vines, Bodega Catena Zapata, Mendoza, Argentina  
Vendange Tardive Pinot Gris, Fernand Engel, Alsace, France

355 kr



# MENU CLASSIC



**Kalix löjrom**  
Potatisplättar, crème fraîche,  
citron och rödlök

*Kalix Bleak Roe*  
*Blinis, sour cream, lemon and red onions*

**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 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, potatispuré & grönsallad

*Grilled ribeye (origin Germany)*

*BBQ-glazed*

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

### **Banana split** *Extraordinaire*

Karamelliserad banan, chokladsorbet, vaniljglass,  
chokladmarängar, kolasås, chokladsås, bananchips  
och inlagda körsbär

*Banana split extraordinaire*

*Caramelized banana, chocolate sorbet, vanilla ice cream,  
chocolate meringue, chocolate sauce, caramel sauce, banana crisp  
and preserved cherries*



**655 kr**



Vinpaket

*Wine pairing*

Kuhlin-Gillot Qvinterra Riesling Trocken, Rheingau, Germany  
Crozes-Hermitage Les Fées Brunes, Rhone, France  
NV Pedro Ximénez Muy Viejo, Jerez, Spanien

**395 kr**



# MENU

## *Végétarien*



**Burrata**  
Gravad citron, fänkål, höstäpple, mynta  
och hasselnötter

*Burrata*  
*Cured lemon, fennel, autumn apple, mint and hazelnuts*

**Bakade morötter**  
Butternutpumpa, getost, spiskummin, brysselkål, sesam,  
yoghurt och friterad potatis

*Roasted Carrots*  
*Butternut squash, goat cheese, cumin, brussels sprouts, sesame, yoghurt  
and fried potatoes*

**Banana split**  
*Extraordinaire*  
Karamelliserad banan, chokladsorbet, vaniljglass,  
chokladmarängar, kolasås, chokladsås, bananchips  
och inlagda körsbär

*Banana split extraordinaire*  
*Caramelized banana, chocolate sorbet, vanilla ice cream,  
chocolate meringue, chocolate sauce, caramel sauce, banana crisp  
and preserved cherries*



**515 kr**



Vinpaket

*Wine pairing*

Domaine Roc de Chateauxvieux, Touraine, Loire, France  
Catena High Mountain Vines, Bodega Catena Zapata, Mendoza, Argentina  
NV Pedro Ximénez Muy Viejo, Jerez, Spanien

**355 kr**