



MENU

Extraordinaire



Våra utvalda favoriter till förrätt

A selection of our favorite starters

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*

Banana split

Extraordinaire

Karamelliserad banan, chokladsorbet, vaniljglass,
banankaka, chokladmaräng, kolasås,
chokladsås och bananchips

Banana split extraordinaire

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

❁ 745 kr ❁

Vinpaket
Wine paring

Kuhlin-Gillot Qvinterra Riesling Trocken, Rheingau, Germany
Bruno Rocca Nebbiolo Langhe Fralú, Bruno Rocca, Piemonte, Italy
Rivesaltes Ambré, Roussillon, Frankrike

435 kr



MENU

Griffins



Charkuterier

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

Svarta vinbär

→ *Sundae* ←

Svartvinbärssorbet, färskost, grahamskrisp

Blackcurrant Sundae

Blackcurrant, cream cheese and graham crackers



515 kr



Vinpaket

Wine pairing

Chianti Classico, Castell 'In Villa, Tuscany, Italy
Catena High Mountain Vines, Bodega Catena Zapata, Mendoza, Argentina
20 year Tawny Port Croft, Douro, Portugal

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, potato mash and a green salad*

Crème brûlée

Crème brûlée



789 kr



Vinpaket

Wine pairing

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

385 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, potato mash and a green salad*

Banana split *Extraordinaire*

Karamelliserad banan, chokladsorbet, vaniljglass,
banankaka, chokladmarängar, kolasås,
chokladsås och bananchips

Banana split extraordinaire

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

 **665 kr** 

Vinpaket

Wine pairing

Kuhlin-Gillot Qvinterra Riesling Trocken, Rheingau, Germany
Crozes-Hermitage Les Fées Brunes, Rhone, France
Rivesaltes Ambré, Roussillon, Frankrike

365 kr



MENU

Végétarien



Burrata
Blodapelsin, fänkål, salladslök och pistagenötter

Burrata
Blood orange, fennel, scallions and pistachios

Grillad rotselleri
Romesco, konfiterad purjolök,
rostad mandel och friterad potatis

Grilled celeriac
Romesco, leek confit, roasted almonds and fried potatoes

Banana split
Extraordinaire
Karamelliserad banan, chokladsorbet, vaniljglass,
banankaka, chokladmaräng, kolasås,
chokladsås och bananchips

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

 **525 kr** 

Vinpaket
Wine pairing

Domaine Roc de Chateauvieux, Touraine, Loire, France
Catena High Mountain Vines, Bodega Catena Zapata, Mendoza, Argentina
Rivesaltes Ambré, Roussillon, Frankrike

325 kr