



# 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*

**Hallon**  
*Extraordinaire*

Hallonyoghurtsorbet, halloncurd, rostad mandel,  
hallonkompott och sockerkaka med brynt smör och citron

*Raspberry extraordinaire*

*Raspberry yoghurt sorbet, raspberry curd, roasted almonds,  
raspberry compote and sponge cake with browned butter and lemon*

**745 kr**



**Vinpaket**  
*Wine paring*



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

**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

Sparris, ramslök, forellrom och potatis

*Grilled rainbow trout  
Asparagus, ramson, trout roe and potatoes*

### Inkokt rabarber

Crème fraiche-glass, rostade hasselnötter,  
ingefära och havre

*Poached rhubarb  
Crème fraiche ice cream, roasted hazelnuts, ginger and oats*

❁ 515 kr ❁

Vinpaket  
*Wine pairing*

Chianti Classico, Castell 'In Villa, Tuscany, Italy  
Prum Blue Riesling, Mosel, Germany  
Moscato d'Asti DOC, Italy

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*

**Hallon**  
*Extraordinaire*

Hallonyoghurtsorbet, halloncurd, rostad mandel,  
hallonkompott och sockerkaka med brynt smör och citron

*Raspberry extraordinaire*

*Raspberry yoghurt sorbet, raspberry curd, roasted almonds,  
raspberry compote and sponge cake with browned butter and lemon*

 **665 kr** 

Vinpaket

*Wine pairing*

Kuhlin-Gillot Qvinterra Riesling Trocken, Rheingau, Germany  
Carramimbre Crianza, Ribera del Duero, Spain  
Moscato d'Asti DOC, Italy

**335 kr**



# MENU

## *Végétarien*



**Burrata**  
Ramslökspesto, tomat,  
grillad blekselleri och solrosfrön

*Burrata*  
*Ramson pesto, tomato, grilled celery and sunflower seeds*

**Bakad rotselleri**  
Romesco, konfiterad purjolök,  
rostad mandel och friterad potatis

*Baked celeriac*  
*Romesco, leek confit, roasted almonds and fried potatoes*

## **Hallon** *Extraordinaire*

Hallonyoghurtsorbet, halloncurd, rostad mandel,  
hallonkompott och sockerkaka med brynt smör och citron

*Raspberry extraordinaire*  
*Raspberry yoghurt sorbet, raspberry curd, roasted almonds,  
raspberry compote and sponge cake with browned butter and lemon*

 **525 kr** 

Vinpaket  
*Wine pairing*

Tiefenbrunner Pinot Grigio, Alto Adige, Italy  
Mère-et-Fils Chardonnay, Adelaide Hills, Australia  
Moscato d'Asti DOC, Italy

**325 kr**