



# MENU

## *Griffins*



**Råbiff**  
Sesamfrö, chilimajonnäs, gari  
och sojastekt shiitakesvamp

*Steak tartare*  
*Sesame seeds, chili mayonnaise and soy fried shiitake mushrooms*

**Grillad regnbågslax**  
Primörer, forellrom, gräddfil och dill

*Grilled rainbow trout*  
*Summer vegetables, trout roe, sourcream and dill*

**Chokladfondant**  
Saltkolaglass, nötkrokant och hallon

*Chocolate fondant*  
*Salty caramel ice cream, nut brittle and raspberries*

 **495 kr** 

Vinpaket  
*Wine paring*

Prum Blue, Riesling, Mosel, Germany  
Gaba di Xil, Godello, Valdeorras, Spain  
10 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, färskpotatis & grönsallad

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

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

## Crème brûlée

*Crème brûlée*

799 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*

### **Pavlova** *Extraordinaire*

Jordgubbssorbet, hallon, vinbär, chokladmaräng,  
lemoncurd, jordgubbar och lättvispad grädd

*Pavlova extraordinaire*

*Strawberry sorbet, raspberries, currants, chocolate meringue,  
lemoncurd, strawberries and lightly whipped cream*

 **655 kr** 

Vinpaket

*Wine pairing*

Kuhlin-Gillot Qvinterra Riesling Trocken, Rheingau, Germany

Carodorum Roble Tempranillo, Toro, Spain

Moscato d'Asti DOC, Italy

**325 kr**



# MENU

## *Végétarien*



**Burrata**  
Tomat, olivolja, basilika och rostade solrosfrön

*Burrata*  
*Tomato, olive oil, basil and roasted pumpkin seeds*

**Grillad bakad spetskål**  
Chilistekt mangold

*Grilled and fried pointed cabbage*  
*Chili fried chard*

**Pavlova**  
*Extraordinaire*

Jordgubbssorbet, hallon, vinbär, chokladmaräng,  
lemoncurd, jordgubbar och lättvispad grädde

*Pavlova extraordinaire*  
*Strawberry sorbet, raspberries, currants, chocolate meringue,*  
*lemoncurd, strawberries and lightly whipped cream*

 **455 kr** 

Vinpaket  
*Wine pairing*

Tiefenbrunner Pinot Grigio, Alto Adige, Italy  
Gaba di Xil, Godello, Valdeorras, Spain  
Moscato d'Asti DOC, Italy

**305 kr**