



MENU

Griffins



Råbiff
Sesamfrö, chilimajonnäs, gari
och sojastekt shiitakesvamp

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

Grillad regnbågslax
Blomkål, broccoli, morot, forellrom, gräddfil och dill

Grilled rainbow trout
Cauliflower, broccoli, carrot, trout roe, sourcream and dill

Chokladfondant
Saltkolaglass, nötkrokant och hallon

Chocolate fondant
Salty caramel ice cream, nut brittle and raspberries

Två rätter
370 kr



Tre rätter
495 kr



Vinpaket
Wine pairing

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*

Grillad ananas, passionsfruktscurd, chokladmaräng, kokos,
passionsfruktssorbet, mangosorbet och lättvispad grädde

Pavlova extraordinaire

*Grilled pineapple, passion fruit curd, chocolate meringue,
coconut, passion fruit sorbet, mango sorbet and lightly whipped cream*

Två rätter

520 kr

Tre rätter

665 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

Grillad ananas, passionsfruktscurd, chokladmaräng, kokos,
passionsfruktssorbet, mangosorbet och lättvispad grädde

Pavlova extraordinaire
*Grilled pineapple, passion fruit curd, chocolate meringue,
coconut, passion fruit sorbet, mango sorbet and lightly whipped cream*

Två rätter
330 kr



Tre rätter
525 kr



Vinpaket

Wine pairing

Tiefenbrunner Pinot Grigio, Alto Adige, Italy

Gaba di Xil, Godello, Valdeorras, Spain

Moscato d'Asti DOC, Italy

305 kr