



Nyårsafton

på Griffins



Vill du avsluta 2018 och skåla in 2019 ute i år?
Årets sista dag firas med en nyårsinspirerad meny
på vårt sätt. Det bästa av Griffins' blandat med
klassiska nyårsfavoriter.

För bokning och mer information:

www.griffinssteakhouse.se
bokning@griffinssteakhouse.se

Tidiga sittningen 715 kr
Sena sittningen 915 kr

→ *Meny* ←

Blandade favoriter

Asiatisk råbiff, löjromstaco, hummertoast
och korv med bröd med tryffelmajonnäs

Grillad oxfile

Tryffelsmör, gröna bönor, bearnaisesås, bordelaisesås
potatispuré och pommes frites

eller

Bakad torskrygg

Sandefjordsås, forellrom, bakad purjolök
och potatiscrème

Mörk Chokladkräm

Extraordinaire

Mandelkaka, blodapelsinsorbet och marconamandlar

Självklart anpassar vi menyn vid allergier.

Continue to the next page for the english menu



Vegetarisk meny



Svamp, tryffel och parmesan på brioche,
tartar på rotselleri, sojapärlor, gurka och avokado
rödbetskräm med getostgratinerade gulbeter,
"falafel", koriander och lime

Grillad butternutpumpa

Jalapeñospicklad steklök, vegansk aioli,
gemsallad och friterad potatis

Mörk chokladcrème

Extraordinaire

Mandelkaka, blodapelsinsorbet och marconamandlar



Barnmeny

Lammkorv i bröd med tryffelmajonnäs

Grillad oxfile

Bearnaisesås, tomatsallad, rödvinssås
och pommes frites

Mörk chokladcrème

Extraordinaire

Mandelkaka, blodapelsinsorbet och marconamandlar

295 kr



New Year's Eve



at Griffins'

Would you like to celebrate New Year's Eve with us at Griffins Steakhouse? We have put together a classic New Year's menu with a touch of Griffins'

For bookings and more information:

www.griffinssteakhouse.se
bokning@griffinssteakhouse.se

Early seating 715 kr
Late seating 915 kr

Menu

Mixed favorites

Asian steak tartare, bleak roe taco, lobster toast and hot dog with truffle mayonnaise

Grilled tenderloin

Truffle butter, haricots vertes, béarnaise sauce, bordelaise sauce, potato puré and french fries

or

Baked cod

Sandefjord sauce, trout roe, baked leek and potato cremè

Dark chocolate cremè

Extraordinaire

Almond cake, blood orange sorbet and marcona almonds

Talk to your waiter if you have any allergies we should know about!



Vegetarian menu



Mushroom, truffle and parmesan toast, celeriac tartare, soy pearls, cucumber and avocado, beet crème with toasted goat cheese and yellow beets, "falafel", coriander and lime

Grilled butternut squash

Jalapeño pickled onions, vegan aioli, little gem and fried potatoes

Dark chocolate cremè

Extraordinaire

Almond cake, blood orange sorbet and marcona almonds



Children's menu

Lamb hot dog with truffle mayonnaise

Grilled tenderloin

Béarnaise sauce, tomato salad and french fries

Dark chocolate cremè

Extraordinaire

Almond cake, blood orange sorbet and marcona almonds

295 kr