



# MENU

## *Griffins*



### **Råbiff**

Sesamfrö, chilimajonnäs, gari  
och sojastekt shiitakesvamp

*Steak tartare*

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

### **Grillad regnbågslax**

Sandefjordsås, gulbetor, spetskål och svartkål

*Grilled rainbow trout*

*Sandefjord sauce, yellow beets,  
pointed cabbage and black cabbage*

### **Bakat äpple**

Gräddglass, lönnsirap och nötkrokant

*Baked apple*

*Dairy ice cream, maple syrup and nut brittle*

*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*

809 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**  
Apelsin, fänkål och pistagenötter

*Burrata*  
*Orange, fennel and pistachios*

**Currygrillad blomkål**  
Sotad lime och rostad mandel

*Curry grilled cauliflower*  
*Charred lime and toasted almonds*

**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*  
**469 kr**



Vinpaket

*Wine pairing*

Tiefenbrunner Pinot Grigio, Alto Adige, Italy

Gaba di Xil, Godello, Valdeorras, Spain

Moscato d'Asti DOC, Italy

**305 kr**