



# MENU

## Griffins



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

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

**Grillad regnbågslax**  
Chorizo, blåmusselsås och bakad rotselleri

*Grilled rainbow trout*  
*Chorizo, mussel sauce and baked celeriac*

**Apelsin och mandel**  
Gräddglass, apelsinmarmelad, mandelkaka,  
brända mandlar, citrusfiléer och apelsinsås

*Orange and almond*  
*Dairy ice cream, orange marmalade, almond cake,*  
*frosted almonds, citrus fillets and orange sauce*



*Två rätter*  
**380 kr**



*Tre rätter*  
**505 kr**

Vinpaket  
*Wine pairing*

Prum Blue, Riesling, Mosel, Germany  
Gaba di Xil, Godello, Valdeorras, Spain  
Pomino Vinsanto DOC, Marchesi de' Frescobaldi, Tuscany, Italy

**360 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*

### **Banana Split** *Extraordinaire*

Friterad banan, bananglass, körsbärsglass, maräng, kolasås,  
chokladsås, lättvispad grädde och bananchips

*Banana Split Extraordinaire*

*Deep fried banana, banana ice cream, cherry ice cream, meringue,  
caramel sauce, chocolate sauce, lightly whipped cream and banana crisps*

*Två rätter*

**545 kr**

*Tre rätter*

**689 kr**

*Vinpaket*

*Wine pairing*

*Prum Blue, Riesling, Mosel, Germany  
Carodorum Roble Tempranillo, Toro, Spain*

*Moscato d'Asti DOC, Italy*

**335 kr**



# MENU

## *Végétarien*



**Burrata**  
Bakad tomat, hasselnötter och brynt smör

*Burrata*  
*Baked tomato, hazelnuts and burnt butter*

**Rökta morötter**  
Ingefära, chili, silverlök och persilja

*Smoked carrots*  
*Ginger, chili, silverskin onion and parsley*

## **Banana Split** *Extraordinaire*

Friterad banan, bananglass, körsbärsglass, maräng, kolasås,  
chokladsås, lättvispad grädde och bananchips

*Banana Split Extraordinaire*  
*Deep fried banana, banana ice cream, cherry ice cream, meringue,  
caramel sauce, chocolate sauce, lightly whipped cream and banana crisps*

*Två rätter*  
**345 kr**



*Tre rätter*  
**479 kr**



Vinpaket

*Wine pairing*

Tiefenbrunner Pinot Grigio, Alto Adige, Italy

Gaba di Xil, Godello, Valdeorras, Spain

Moscato d'Asti DOC, Italy

**305 kr**