



MENU

Griffins



Råbiff
Sesamfrö, chilimajonnäs, gari
och sojastekt shiitakesvamp

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

Grillad regnbågslax
Broccoli, blåmusslor, svartrot och morot

Grilled rainbow trout
Broccoli, mussels, salsify and carrot

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

Hjortron & havtorn

Myltade hjortron, havtornscurd,
bakad hjortronglass, lättvispad grädde och maräng

Cloudberry & sea buckthorn

*Sugared cloudberry, sea buckthorn curd,
baked cloudberry ice cream, lightly whipped cream and meringue*

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