



# 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 färsklök

*Grilled rainbow trout*

*Broccoli, mussels, salsify and fresh onions*



### **Citron och lakrits sundae**

Lakritsglass, gräddglass, lemoncurd,  
karamelliserad citron och turkisk peppar

*Lemon and licorice sundae*

*Licorice ice cream, dairy ice cream, lemon curd,  
caramelized lemon and salty licorice candy*

*Två rätter*

 **390 kr/380 kr** 

*Tre rätter*

**525 kr**

Vinpaket

*Wine pairing*

Prum Blue, Riesling, Mosel, Germany  
Gaba di Xil, Godello, Valdeorras, Spain  
Carmes de Rieussec, Sauternes, France

**365 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  
Királyudvar Tokaji Cuveé Iliona, Hungury

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, parmesanost och brynt smör

*Burrata*

*Baked tomato, hazelnuts, parmesan cheese and browned butter*

### **Grillad sparris**

Dukkah och färsk vitlök

*Grilled asparagus*

*Dukkah and fresh garlic*

### **Hallon & Choklad**

Chokladmousse, bakad hallonglass,  
krossade drömmar och halloncrème

*Raspberry and Chocolate*

*Chocolate mousse, baked raspberry ice cream,  
rasberry curd and crumble*

*Två rätter*

**380 kr**



*Tre rätter*

**515 kr**



Vinpaket

*Wine pairing*

Tiefenbrunner Pinot Grigio, Alto Adige, Italy

Gaba di Xil, Godello, Valdeorras, Spain

10 Year Tawny Port, Douro, Portugal

**345 kr**