



MENU

Griffins



Råbiff
Sesamfrö, chilimajonnäs, gari
och sojastekt shiitakesvamp

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

Grillad lax
Betor, hollandaisesås och regnbågslaxrom

Grilled Rainbow trout
Beets, hollandaise sauce and rainbow trout roe

Bakat äpple
Gräddglass, lönnsirap och nötkrokant

Baked apple
Dairy ice cream, maple syrup and nut croquant

Två rätter
390 kr/360 kr



Tre rätter
505 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

🌸 789 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

Grillad aubergine, fänkål, levain och bakad tomat

Burrata

Grilled aubergine, fennel, levain bread and baked tomat

Grillad spetskål

Svampkroetter, västerbottenost, inkokt
röd steklök, Karl-Johansvampmajonnäs och körvel

Pointed cabbage

*Croquettes with mushroom and aged cheese, porcini mayonnaise,
pickled red onions and chervil*

Chokladkaka

Rårörda hallon och lättvispad grädde

Chocolate cake

Raspberry and whipped cream

Två rätter

400 kr

Tre rätter

525 kr

Vinpaket

Wine pairing

Tiefenbrunner Pinot Grigio, Alto Adige, Italy

Gaba di Xil, Godello, Valdeorras, Spain

10 Year Tawny Port, Douro, Portugal

345 kr