

Det här är vår meny för sällskap på 11 personer eller fler.

Ert sällskap förväntas välja en enhällig tre-rätters meny där ni väljer samma förrätt, varmrätt & dessert för samtliga gäster. Självklart anpassar meny efter eventuella allergier. Äter ni Meny Extraordinaire så serveras menyn på gemensamma fat. Till samtliga menyer erbjuder vi ett vinpaket för 495 kr. I vinpaketet ingår 1 glas vin till förrätt, 1 glas vin till varmrätt och 1 glas vin till dessert. Meddela oss vid bokning om eventuella allergier. Har ni några frågor är ni välkomna att höra av er till oss på info@griffinssteakhouse.se



SNACKS

Korv med bröd Extraordinaire.....	155
Picklade senapsfrön & chimichurrimajonnäs	
Krispig löjromstaco.....	165/2 st
Med löjrom från Bottenviken, smetana & picklad rödlök	

PRE-DINNER COCKTAILS

Stiggins'.....	185
Plantation pineapple, dry curaçao, lime, ananas & ananasskum	
Bloody Chili Margarita.....	175
Chiliinfuserad tequila, lime, agavesyrup & blodgrapejuice	

STARTERS & RAW

Asiatisk råbiff.....	145
Sesamfrö & chili. Serveras med gari & sojastekt shiitakesvamp	
Carpaccio.....	175
Tryffelcrème, rucola, rostade pinjenötter & parmesan	

Löjrom från Bottenviken.....	30 g	325
Siberian Caviar.....	30 g	825
Med potatiskaka, gräs- & rödlök, smetana		
Friterad blomkål (V).....		145
Ingefära, salladslök, röd chili, chilimajonnäs & honungs-sriracha		

VARMRÄTTER & CLASSICS

Saffransrisotto Milanese (V).....	275
Med semitorkade tomater & marconamandlar	
Iberico secreto (SPANIEN).....	395
Haricots verts, potatispuré & rödvinsås	

Grillad Tonfisk (INDISKA OCEANEN) 200 g.....	420
Haricots verts, tomatallad & chimichurri	
Flat Iron (URUGUAY).....	365
Pommes Frites & sauce bearnaise	

MENU EXTRAORDINAIRE 945 / P.P

Serveras till samtliga i sällskapet

GRIFFINS KLASSIKER

Asiatisk råbiff - Krispig löjromstaco - Korv med bröd Extraordinaire

VARMRÄTT

Griffins' Mixed Grill

Serveras med en extraordinaire blandning av tillbehör

DESSERT

Banana Split Extraordinaire

Chokladsås, vaniljglass, grädde, maräng, brownie, hasselnötter & karameliserad banan

VINPAKET EXTRAORDINAIRE 495 / P.P

MENU MODÉRÉ 665

CARPACCIO

TryffelCrème, rucola, rostade pinjenötter & parmesan

IBERICO SECRETO

Haricots Verts, potatispuré & rödvinsås

CRÈME BRÛLÉE



DESSERTER

Pecanpaj.....	145
Med lönnsirap & vaniljglass	
Crème Brûlée.....	115

Banana Split Extraordinaire.....	165
Chokladglass, grädde, brownie och karameliserad banan	

WHITE WINE & BUBBLES

2022 Etna Bianco, Tenuta delle Terre Nere, Italy	850
2021 Leitz Magic Mountain Riesling, Germany	725
2022 Chapelle Royal Chablis, France	925
2021 NAI Albarino, Rias Baixas, Spain	725
.....	
Perrier Joüet Grand Brut	185
Cremant de Bourgogne.....	135

RED WINE

2019 Chateau Paradis Casseuil, France	975
2020 Terre Magre, Cabernet Franc, Italy	780
2017 Virtus Grand Reserva, Tempranillo, Spain	1050
2019 Collusion, Cabernet Sauvignon, Washington State	1350
2019 Tooth and Nail, Rabble, Zinfandel, California	895
2019 Pine Ridge, Cabernet Sauvignon, Napa Valley MAGNUM	3150

This is our menu for parties of 11 people or more.

Your party is expected to choose a unanimous three-course menu where you choose the same starter, main course & dessert for all guests. Of course, the menu adapts to any allergies. If you eat the Menu Extraordinaire, the menu is served on shared plates. We offer one for all menus wine package for SEK 495. The wine package includes 1 glass of wine for starter, 1 glass of wine for main course and 1 glass of wine for dessert. Please let us know when booking about any allergies. If you have any questions, you are welcome to contact us at info@griffinssteakhouse.se



SNACKS

Hot Dog Extraordinaire.....	155
Pickled mustard seeds & chimichurri mayo	
Crispy Bleak Roe Taco.....	165/2 pcs
Roe from Bottenviken, smetana & pickled red onion	

PRE-DINNER COCKTAILS

Stiggins'.....	185
Plantation pineapple, dry curacao, lime and pineapple	
Bloody Chili Margarita.....	175
Chiliinfused tequila, lime, agavesyrup & bloodgrape	

STARTERS, RAW & SNACKS

Asian Steak Tartar	145
Sesame & chili. Served with gari & soy fried mushrooms	
Beef Carpaccio.....	175
Truffle creame, arugula, roasted pine nuts & parmesan cheese	

Bleak Roe from Bottenviken.....	30 g	325
Siberian Caviar.....	30 g	825
Blinis, chives, red onion, smetana		
Deep Fried Cauliflower (V).....		145
Ginger, green onion, red chili, chili mayo & honey-sriracha		

MAINS & CLASSICS

Saffron Risotto Melanese (V).....	275
With semi dried tomatoes and marcona almonds	
Iberico secreto (SPAIN).....	395
Haricots verts, potato purée & red wine sauce	

Grilled Tuna (INDIAN OCEAN) 200 g.....	420
With buttered corn and tomato salad	
Flat iron (URUGUAY).....	365
French Fries & sauce bearnaise	

MENU EXTRAORDINAIRE 945 / P.P

Served to the whole party

GRIFFINS CLASSICS

Asian Steak Tartar - Crispy Bleak Roe Taco - Hot Dog Extraordinaire

MAIN COURSE

Griffins' Mixed Grill

Comes with an extraordinaire mix of sides

DESSERT

Banana Split Extraordinaire

Chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream, meringue, brownie, hazelnuts & caramelized banana

WINE PACKAGE EXTRAORDINAIRE 495 / P.P

MENU MODÉRÉ 665

BEEF CARPACCIO

With truffle cream, arugula, roasted pine nuts

& parmesan cheese

IBERICO SECRETO

Haricots Verts, potato purée & red wine sauce

CRÈME BRÛLÉE



DESSERTS

Pecan pie.....	145
With canadian maple syrup and vanilla ice cream	
Crème Brûlée.....	115

Banana Split Extraordinaire.....	165
Chocolate ice cream, whipped cream, meringue, brownie & caramelized banana	

WHITE WINE & BUBBLES

2022 Etna Bianco, Tenuta delle Terre Nere, Italy	850
2021 Leitz Magic Mountain Riesling, Germany	725
2022 Chapelle Royal Chablis, France	925
2021 NAI Albarino, Rias Baixas, Spain	725

Perrier Joûet Grand Brut	185
Cremant de Bourgogne.....	135

RED WINE

2019 Chateau Paradis Casseuil, France	975
2020 Terre Magre, Cabernet Franc, Italy	780
2017 Virtus Grand Reserva, Tempranillo, Spain	1050
2019 Collusion, Cabernet Sauvignon, Washington State	1350
2019 Tooth and Nail, Rabble, Zinfandel, California	895
2019 Pine Ridge, Cabernet Sauvignon, Napa Valley MAGNUM	3150