



STARTERS, RAW & SNACKS

Griffins' signaturförrätter sedan 2010
Serveras till minst 2 personer

Asiatisk råbiff

Grillat levain, sriracha, ingefära, shitakeponzu, chilimajonnäs & rostad lök

Krispig löjromstaco

Löjrom från Bottenviken, smetana & inlagd rödlök.

Korv med bröd Extraordinaire

Picklade senapsfrön & chimichurrimajonnäs
235 p.p

Hjorttartalet.....215
Smetana, rödlök, gräslök, löjrom från Bottenviken & kavringflarn

Caviar

20g Baerii.....780
30g Oscietra.....980
Västerbottenvåffla, smetana, rödlök & gräslök

STARTERS, RAW & SNACKS

Carpaccio på Wagyu från Kagoshima.....195
Serveras med parmesan & riven tryffel

Friterad blomkål (V).....145
Ingefära, salladslök, röd chili, chilimajonnäs & honungs-sriracha

Ostron Celine No.4.....39/st
Med Griffins' hot sauce

Grillad Färsk Svensk Hummer..... 1/2 500
Med chimichurrismör & farm fries

VARMRÄTTER

Svamprisotto.....295
Säsongens svamp, balsamico & parmesan

Portabellosteak (VEGAN).....275
Grillad portabello, haricotes verts, friterad svartrot & pumpafrösalsa

Hjort tenderstrip (NEW ZEALAND).....350
Tryffelstuvad savojkål, rödvinssås & jordärtskockschips

Steak au Poivre (SVERIGE).....200g 525
Oxfilet med pepparsås & pommes alumette

Hällefundra "Provençale".....445
Grillad hällefundra, vitlök, kapris, Taggiasca oliver, picadillytomater, örter & pommes

Grillad Färsk Svensk Hummer..... 1/1 890
Med chimichurrismör & farm fries

MENY 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 & karameliserad banan

VINPAKET EXTRAORDINAIRE 495 / P.P

NEW YEAR MENU

Carpaccio på Wagyu från Kagoshima
Serveras med parmesan & riven tryffel

Halstrad sashimi på A5 Wagyu
Soya smaksatt med brynt smör & yuzu

Svensk entrecôte på ben ca 1 kg
Caesarsallad, farm fries & bearnaisesås

Chokladcheesecake med hjortron

Serveras till minst 2 personer

1350 p.p

FRÅN GRILLEN

Ryggbiff (SVERIGE).....200 g 335.....300 g 455 Entrecôte (SVERIGE)250 g 425350 g 535 Tonfisk (INDISKA OCEANEN).....200 g 310

T-Bone steak (SVERIGE) Rekommenderat till 2 pers.....1kg 1300 Oxfilet (SVERIGE)150 g 375250 g 545

Serveras med rödvinssås

Serveras med rödvinssås

Serveras med chimichurri

GREENS & SALAD

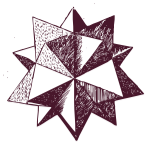
Haricots verts.....55
Creamed spinach.....45
1/2 grillad majskolv med chili och parmesan.....45
Grönsallad.....35
Caesarsalad.....40
Biffmatsallad.....55

POTATOES & FRIES

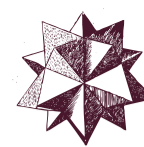
Grillad sötpotatis med tryffelmör & riven tryffel.....65
Potatisgratäng.....65
Potatispuré.....45
Farm Fries.....55
Talgfriterad Farm Fries.....60
Farm fries, Caesarsalad & Bearnaise.....115

SAUCE & DIP

Cognac- & pepparsås.....45
Bearnaisesås.....45
Tryffelmajonnäs.....35
Rostad vitlöksaioli.....35
Rödvinssås.....45
Chimichurri.....45



Signature COCKTAILS



Stiggins

Ananas på ananas
med ananas.
Daiquiriliknande drink
med ett sött skum på
toppen

185 kr

Espresso Martini

Extraordinaire

Fyllig kaffecocktail som
blivit en klassiker, vi gör en twist med
ett kaffeskum

185 kr

Sparkling
By the glass

Perrier-Jouët Grand Brut
195 kr

Crémant de Bourgogne
135 kr

Mousserande vin
125 kr

GIN & TONIC 185kr

Happy in Härnösand

En lite örtig GT med lingon, koriander & citron.
Med ett sting från svartpeppar

From Sevilla to Bergamo

Både frisk och söt apelsin smak från Tanquarey
Sevilla ginen & ett friskt avslut från bergamott &
mandarinsodan

Gin & Apples

Balanserad smak av syrligt grönt äpple, rosmarin &
Stockholm London dry gin

Schwartzwald

En gin & tonic med en fin smak av rosmarin,
rosépeppar & apelsin. Passar perfekt ihop med den
tyska ginen Monkey 47

Pink Jaguar

En GT som får tankarna tillbaka till sommaren.
En frisk smak av rabarber, citron & Stockholm Pink
Gin

Säsongens Drink 145kr

Fråga din servis om dagens goda drink

Bloody Chili Margarita 175kr

Chiliinfuserad tequila & blodgrape blir en bra
blandning i en variant av margarita. Syrlig & het

Mango Mule 175kr/non alcoholic 95kr

Söt fin mango som mixas med rom & ingefära,
rundas av med fräsch gurka & toppas med
ginger beer

Garden Collins 175kr

En örtigare variant av den klassiska
Collins med en frisk twist av basilika

Lowball Apple 165kr

En stift drink med Calvados, sötma från vanilj
och mandel som påminner om en god äppelpaj

Angelico Coffee 175kr

Sugen på något sött? Då är denna något för dig.
Nötig dessertdrink som passar perfekt efter
maten

Redberry Royal 165kr/non alcoholic 95kr

Sötma från både hallon och jordgubbar med ett
fint sting från både gin & bubbel

Lätt Som En Fläder 165kr

Med Calvados & fläder så blir denna en härlig
start på middagen. Toppas upp med lite bubbel för
extra fräschör

Tajin Passion 165kr

Med den starksyrliga tajinkryddan på rimen ger
en fin brytning till passionsfrukten och tequilan i
glaset. En frisk och syrlig margarita

Pineapple Hights 165kr

Bubblande sötfrisk drink med rom och en uns av
cachaça, som avslutas med en liten bitterhet från
angostura

Paloma 165kr

Saltet på rimen ger denna fina & friska drink
det lilla extra med blodgrape & tequila

Griffins' COCKTAILS

Fatöl

Melleruds Utmärkta Pilsner 4,8%.....	92kr
Wisby Sleepy Bulldog 4,8%.....	96kr
Mariestads Continental 4,2%.....	88kr
Gästkran.....	105kr

Flaska/Burk

Lager

Heineken 5,0%.....	82kr
Menabrea Bionda 4,8%.....	85kr
Wisby Pils 5,0%.....	85kr
Brewski-Helsingbräu (glutenfri) 4,5%.....	95kr

Ale

A Ship Full Of IPA 5,8%.....	85kr
Lervig Lucky Jack APA (glutenfri) 4,7%.....	95kr
Gamma Ray Beavertown Pale Ale 5,4%.....	95kr
To Øl Whir Domination IPA 44cl 6,2%.....	115kr
Apex Helios IPA 44cl 6,5%.....	125kr

Wit/Weissbier

Paulaner Hefe Weissbier 5,0%.....	125kr
Tail Of A Whale 4,8%.....	78kr

Suröl

Dugges Mango Mango Mango 4,5%.....	105kr
------------------------------------	-------

Stout

Firestone Vintage Parabola 13,6%.....	215kr
Wisby Stout 5,0%.....	85kr
Lervig, Konrad's Imperial Stout 10,4%.....	125kr

Cider

Boulard Cidre Biologique 4,5%.....	80kr
Kivik Fläder EKO 4,5%.....	70kr

Mocktails 95kr

Sweet bubbly apple

En bubblande frisk drink med alkoholfri öl,
honung & mousserande äppelmust

My Sweet Basil

Uppfriskande alkoholfri drink med
basilika och citron

Pick me up

Med ingefära, mynta & passionsfrukt får du
dig en riktig vitaminboost och en bra start
på middagen

Non Alcoholic

Öl/vin

Menabrea Lager 0,0%.....	55kr
Melleruds EKO (0,5%).....	55kr
Easy Rider IPA (0,4%).....	62kr
Upside Dawn Golden Ale (glutenfri).....	65kr

Läsk/juice

Coca cola / Coca cola Zero.....	42kr
Fanta / Sprite.....	42kr
Äppelmust.....	58kr
Apelsinjuice.....	45kr
Jus de pomme.....	85kr
Bundaberg Ginger Beer.....	62kr
Red Bull.....	48kr

WINE BY THE GLASS

SPARKLING/CHAMPAGNE

NV Perrier-Jouët Champagne.....	195
NV Crémant de Bourgogne.....	135
Sparkling Wine.....	125
Richard Juhlin Blanc de blanc 0%.....	95

WHITE

Muscadet, P. Buisse, Loire.....	125
Touraine Sauvignon Blanc, Loire.....	140
Chablis, Chapelle Royal.....	175
Steinberger Riesling, Trocken, Rheingau.....	155
Talbott, Chardonnay.....	165

RED

Patriale Rosso, Italy.....	125
Langhe Nebbiolo, A. Ballarin, Piemonte.....	185
Grand Renom Merlot, Bordeaux.....	175
Bourgogne Pinot Noir, Villamont.....	185
Rioja Reserva, Coto de Imaz.....	145
Perfiles Malbec, Mendoza, Trapiche.....	175
Sonoma Cabernet, L. Martini.....	195
Don't tell Gary, Shiraz, Victoria.....	155

NON ALCOHOLIC

Richard Juhlin Cabernet Sauvignon.....	110
Richard Juhlin Chardonnay.....	110

