

STARTERS, RAW & SNACKS



Griffins´ signaturförrätter sedan 2010

Asiatisk råbiff.....	155
Grillat levain, sriracha, ingefära, shiitakeponzu, chilimajonnäs & rostad lök	
Krispig löjromstaco.....	2st 165
Löjrom från Bottenviken, smetana & inlagd rödlök.	
Korv med bröd Extraordinaire.....	155
Dijonnaise & chimichurrimajonnäs	

Hjorttarta (NEW ZEALAND).....	215
Smetana, rödlök, gräslök, löjrom från Bottenviken & kavringflarn	
Brisket kimchi bundles.....	175
Svensk bringa, kimchiglaze, sesamfrön, gemsallad & vårlök	

Caviar (LÄGG TILL 2CL OF BELVEDERE VODKA +110 KR)	
20g Baerii.....	780
Serveras med blini, smetana, gräslök, rödlök & citron	

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	
Spicy Tuna.....	155
Med crispy rice cake & jalapeñomajonnäs	
Oxkindskroketter 2st.....	155
Med Oscietracaviar, gruyère, smetana & gräslök	

VARMRÄTTER

Svamprisotto.....	295
Säsongens svamp, balsamico & parmesan	
Portabellosteak (VEGAN).....	275
Grillad portabello, haricotes verts, friterad ostronskivling & pumpafrösalsa	
Caesarsallad.....	265
Grillad svensk kyckling, rökt fläskside, sallad, krutonger, parmesanost & sardeller	

Fläskschnitzel.....	325
Iberico på ben, rödvinsås, vitlökssmör & pommes	
Klassisk Råbiff.....	225
Cornichons, schalottenlök, kapris, gräslök, dijonmajonnäs & gravad äggula Välj mellan pommes eller grönsallad	
Hjortfilé (SVERIGE).....	395
Tryffelstuvad savojkål, plockat hjortlägg, rödvinssås & jordärtskockschips	

Steak Frites (URUGUAY).....	325
Ryggbiff, tomatsallad & pommes frites	
Grillad torskrugg.....	445
Med blåmusselsås, rotsellerikräm, fänkål, gurka & gröna ärtor	
Griffins´ BBQ Burger*	160 g 245 / 320 g 335
Lönnsirapsglaserad bacon, cheddar, bbq-majonnäs, sallad & picklad rödlök. Serveras med pommes & tryffelmajonnäs	
*Finns även som vegansk/vegetarisk	

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

Extraordinaire Mixed Grill

(För minst 2 pers)

585:- p.p

Pommes frites, potatispuré, bearnaisesås, rödvinssås, tryffelmajonnäs & grönsallad

MENY GRIFFINS´

Asiatisk råbiff

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

Fläskside (SVERIGE)

Med pommes, grönsallad & rödvinssås

Crème brûlée

445kr

FRÅN GRILLEN

Ocean beef Ryggbiff (NZ).....	250 g 425	350 g 525
Entrecôte (SVERIGE)	250 g 435	350 g 535
Oxfile (SVERIGE)	150 g 375	250 g 545
Fläskside (SVERIGE)	150 g 225	250 g 295

Serveras med rödvinssås

1/2 Gårdskyckling (SVERIGE).....	1/2 265
Tonfisk (INDISKA OCEANEN).....	200 g 310

Serveras med chimichurri

HÄNGMÖRAT PÅ BEN

Clubsteak 600g (SVERIGE).....	495
Entrecôte på ben 1kg (FINLAND).....	1300

Serveras med rödvinssås

GREENS & SALAD

Haricots verts.....	55
Creamed spinach.....	45
Smörkokt majs med chili och oregano.....	45
Grönsallad.....	35
Caesarsalad.....	40
Bifftomatsallad.....	55

POTATOES & FRIES

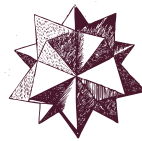
Grillad sötpotatis med tryffelsmör & riven tryffel.....	65
Potatisgratäng.....	65
Potatispuré.....	45
Farm Fries.....	55
Talgfriterad Farm Fries.....	60
Farm fries, Caesarsalad & Bearnaise.....	115

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 ananasskum på toppen



Espresso Martini

En klassisk fyllig kaffecocktail som vi förfinat med ett härligt kaffeskum

GIN & TONIC 185kr



Happy in Härnösand

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



Sicilian Orange

Söt och frisk GT med Siciliansk gin med blodapelsin
& färsk blodapelsin



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

GRIFFINS´COCKTAILS 175kr



Bloody Chili Margarita

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



Spring Orange

En bubblande säsongsbetonad spritz med söt och
fin blodapelsin, toppas med bubbel.



Grown-up Tea

En rökig tedrink med japansk whiskey. Med en
avslutning av honung och citron.



Red Raspberry

En balanserad nötig drink med en touch av vanilj
* innehåller mandel



Angelico Coffee

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



Cake walk

Jordgubbstårta i en drink!



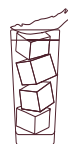
Lätt Som En Fläder

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



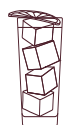
Tajin Passion

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



Pineapple Heights

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



Paloma

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

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
Dura Damm Lager (glutenfri) 5,4%.....	85kr

Ale

A Ship Full Of IPA 5,8%.....	85kr
Lervig Lucky Jack APA (glutenfri) 4,7%.....	95kr
Omaka Suntrip Session IPA 4,5%.....	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

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

Blood orange bubble

En härligt säsonginspirerad drink med
blodapelsinshrub som toppas med
mousserande äppelmust

Pick me up

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

Red tea lemonade

Lite vuxnare bubblig drink gjort med rött te och
lemonad

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
Chablis, Chapelle Royal.....	175

‘Earth Garden’ Sauv. Blanc, Marlborough.....	145
‘Te Arai’ Chenin Blanc, Gisborne, Millton.....	175
‘Eclipse’ Chardonnay, Martinborough, Luna.....	185

RED

Patriale Rosso, Italy.....	125
Langhe Nebbiolo, ‘Arcaplà’ Piedmont.....	185
Sonoma Cabernet, L. Martini.....	195

‘Rocky Point’ Pinot Noir, Central Otago.....	185
‘Stone Paddock’ Syrah, Hawke’s Bay, Paritua.....	165
Malbec, Decibel, Hawke’s Bay.....	185

NON ALCOHOLIC

Richard Juhlin Cabernet Sauvignon.....	110
Richard Juhlin Charddonay.....	110

