



SNACKS - APPETIZERS

LÖJROMSCHIPS 170 kr

30g löjrom, smetana, schalottenlök, dill

Chips, 30g bleak roe, smetana, shallot, dill

CHIPS MED CHEDDARAIOLI 85 kr

Schalottenlök, riven parmesan, gräslök.

Potato chips, truffle mayonnaise, shallot, grated parmesan, chives.

JAMON IBERICO DE BELLOTA - ESP 185 kr

Grand Reserva, 48m, ca 30 g.

KYCKLINGVINGAR GOCHUJANG - SWE 125 kr

Gochujangglaserade kycklingvingar, lime- & ingefärsmajonnäs, salladslök, sesamfrön.

Gochujang glazed chicken wings, lime & ginger mayonnaise, spring onion, sesame.

CHEDDAR- OCH MOZZARELLAKROKETTER med honung, chorizosmul & parmesan. 90 kr

Cheddar & Mozzarella croquettes with honey, chorizo crumble & parmesan.

SALTGURKA, HONUNG OCH PARMESAN 70 kr

Pickled cucumber, smetana & honey.

CORN RIBS 70 kr

Miso, brynt smör, soja, schalottenlök, parmesan & gräslök

Miso, browned butter, soy, shallots, parmesan & chives.

VITLÖKSBRÖD med riven parmesan 85 kr

Garlic bread with grated parmesan

PIMIENTOS DE PADRÓN 80 kr

Spanska paprikor med en nypa flingsalt

Spanish green peppers with a pinch of sea salt

NOCELLARAOLIVER 75 kr

Nocellara olives

ROSTADE MARCONAMANDLAR 85 kr

Roasted Marcona almonds

FÖRRÄTTER - STARTERS

ISBRYTARTOAST

165 kr

10 g löjrom **35 kr**

Handskalade räkor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostat bröd.

Hand peeled shrimps, dill, scallion, mayonnaise & butter toast.

LÖJROM 30 G 195 kr

Smörstekt briochebröd, vispad smetana, schalottenlök, gräslök & dill

Bleak roe 30g with brioche toast, whipped smetana, shallot, chives & dill.

MOULES MARINIÉRES (Classic) 165 kr

Blåmusslor, vitt vin, vitlök, schalottenlök & grädde. Serveras med bröd.

Blue mussels, white wine, shallot, garlic & cream. Served with bread.

MOULES MARINIÉRES (Asian) 165 kr

Blåmusslor, vitt vin, vitlök, schalottenlök, chili, tomat, ingefära & fisksås. Serveras med bröd.

Blue mussels, white wine, garlic, shallot, chili, tomato, ginger, fish sauce. Served with bread.

GAMBAS AL PIL PIL 165 kr

Vildfångade argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök. Serveras med bröd.

Argentine Red shrimps with garlic, parsley & chili. Served with bread.

RÅBIFF 80G - SWE 170 kr

Svensk oxrulle, dijonnaise, syrade betor, kapris, silverlök, potatiskrisp & parmesan.

Steak Tartare, dijonnaise, pickled beetroot, white onion, capers, potato crisp & parmesan.

HJORT TATAKI - NZ 175 kr

Ponzu, togarashi, wasabimajjo, picklad vattenmelonrättika, vitlöksgroddar & sesam.

Venison Tataki with ponzu, togarashi, wasabi mayonnaise, pickled watermelon radish, garlic

AGRILL

FOOD & DRINKS

sprouts & sesame.

CHARK & OST 170 kr

Diverse charkuterier, en bit ost, cornichons, ndujasmör & bröd.

Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, nduja butter & bread.

BAKAD SPETSKÅL (VEGAN) 145 kr

miso, veganskt brynt smör, sesammajjo, cashewnötter & "parmesan"

Roasted pointed cabbage, miso, vegan browned butter, sesame mayonnaise, cashew nuts & "parmesan".

KÖTTLISTA - MEATS

FRÅN TRÄKOLSGRILLEN

Allt kött serveras med rostade säsongsprimörer, grillad majskolv, en valfri sås & ett tillbehör.

From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by roasted seasonal vegetables, grilled corn on the cob & your choice of sauce & side dish.

PRIME CUT

Kökschefens utvalda detaljer. Från vår separata köttlista.

The Chef's selected cuts. Ask our waiters about today's special.

OXFILÉ PREMIUM CA 200 G - SWE 435 kr

Den möraste köttdetaljen, från gårdar i Mellansverige.

Beef Tenderloin is the most tender cut. From local farms in Central Sweden.

PICANHA ANGUS, MIGUEL VERGARA, CA 250 G - ESP 375 kr

Rostlock med fettkappa. Smakrikt kött från Miguel Vergara i Spanien. Rek: medium rare.

Flavorful cut from Miguel Vergara, Spain. Rec: medium rare.

ENTRECÔTE PREMIUM CA 250 G - URU 410 kr

Premium-entrecôte. Ursprung och ras varierar. Mör & smakrik detalj tack vare sin rika marmorering.

AGRILL

FOOD & DRINKS

Rib Eye. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling.

STRIPLOIN GRAIN FED CA 250 G - URU 410 kr

Ryggbiff med kappa. Ursprung och ras varierar. Värmarmorerat & smakrikt kött. Kommer med fettkappa som ger köttet extra smak.

Well-marbled and flavourful cut.

PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA CA 200 G - ESP 385 kr

Saftig, mör & väldigt smakrik fjäderformad detalj med mycket marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisens framdel. Rekommenderas medium well.

Juicy, tender & very flavorful feather shaped cut with a lot of marbling from the Spanish acorn-eating black pig. Recommended medium well.

LAMMRACKS, CA 300 G - NZ 405 kr

Lammkotlettrad. Mör & smakrik detalj.

Rack of lamb. Tender & flavorful cut.

KYCKLING STEAK CA 220 G - SWE 260 kr

Klubbfilé med skinn. Gårdsmärkt, Sverige. Mör, saftig och smakrik urbenad kycklingklubba. Skinnet ger filén en härligt krispig textur.

Boneless Chicken leg. Farm labeled, Sweden. Juicy, tender and tasteful. The skin gives the fillet a wonderfully crispy texture.

A GRILL MIX STANDARD

GÄLLER FÖR MINST 2 PERSONER - Priset avser per person (Price/person) 485 kr

Striploin Grain Fed, Pluma Iberico Bellota, kyckling steak och chorizo serveras på en bordsgrill med rödvinssås, sauce béarnaise, tryffelmajonnäs, gremolata & ditt val av tillbehör.

Served for a minimum of 2 persons.

Striploin Grain Fed, Pluma Iberico Bellota, Chicken steak & chorizo. Served on a table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, truffle mayo, gremolata & your choice of side.



A GRILL DINNER STANDARD

GÄLLER FÖR MINST 2 PERSONER - Priset avser per person (Price/person) 765/P kr
VÅR AVSMAKNINGSMENY. En trerättersmiddag där ni delar maten med varandra.

*Förrätt: Olika charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & smör.
Huvudrätt: A GRILL MIX. Olika kött detaljer från grillen med diverse såser & tillbehör.
Dessert: Välj mellan Dessertplankan (ett urval av olika sötsaker) eller vår Ostbricka.*

CHEF S THREE COURSE SHARING TASTING MENU

Served for a minimum of 2 persons.

*Starter: Cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & butter
Main course: A Grill Mix. Different cuts from the grill with various sauces & side dishes.
Dessert: Choose between our Dessert mix platter or Cheese platter.*

LÄGG TILL VINPAKET MED TRE UTVALDA VINER / WINE PACKAGE with 3 wines

*Standard: 425:-/person. Price/person
Lyx: 550:-/person. Price/person*

OXFILE PROVENÇAL

GÄLLER FÖR MINST 2 PERSONER - Priset avser per person (Price/person) 420/P kr
Grillad oxfile ca 200g/p från närområdet, rostad skivad potatis, vitlökssmör, råstekta primörer & persilja, serveras på fat.

COEUR DE FILET PROVENÇAL

Served for a minimum of 2 persons.

Beef Tenderloin ca 200g/p from central Sweden with roasted sliced potatoes, garlic butter, raw fried vegetables & parsley, served on a platter for sharing.

AGRILL

FOOD & DRINKS

SÅSER - SAUCES

RÖDVINSSÅS

Red wine sauce

SAUCE BÉARNAISE

SVARTPEPPARSÅS MED COGNAC

Blackpepper sauce with cognac

TRYFFELMAJONNÄS

Truffle mayonnaise

VITLÖKSSMÖR

Garlic butter

NDUJASMÖR

Nduja butter

GREMOLATA (vitlök, persilja, citron & olivolja)

Garlic, parsley, lemon & olive oil

Extra sås 40 kr

Extra sauce



TILLBEHÖR - SIDES

POMMES FRITES

Fries

SÖTPOTATISPOMMES

Sweet potato fries

ROSTAD AMANDINEPOTATIS

Rökt paprikaolja, vitlöksyoghurt & persilja.

Roasted potatoes, smoked pepper oil, garlic yoghurt & parsley.

VÄSTERBOTTENSOSTGRATINERAD POTATISPURÉ

Västerbottens cheese gratinated potato puré.

SALLAD

Med timjansrostade betor, syrlig fetaostkräm, rödlök, rostade pinjenötter, honung & persilja.

Salad, thyme roasted rootbeets, feta cheese cream, red onion, pine nuts, honey & parsley.

EXTRA SIDE 55 kr



EXTRA SIDE ORDERS

DIRTY FRIES 75 kr

Pommes eller sötpotatispommes med tryffelmajonnäs, riven parmesan, schalottenlök & gräslök

Regular fries or sweet potato fries with truffle mayonnaise, grated parmesan, shallots & chives.

BYTA UT DITT TILLBEHÖR MOT DIRTY FRIES? 35 kr

Replace your side dish with Dirty Fries?

TRYFFELRISOTTO 125 kr

Färskriven vintertryffel, champinjoner, guanciale, pecorino & gräslök (går att få vegansk).

Grated truffle, mushrooms, guanciale, pecorino cheese & chive (vegan is possible).

CHEDDAR- & MOZZARELLAKROKETTER med honung, chorizosmul & parmesan 90 kr

Cheddar & Mozzarella croquettes with honey, chorizo crumble & parmesan

CORN RIBS 70 kr

med miso, brynt smör, soja, schalottenlök, parmesan & gräslök

Corn Ribs with miso, browned butter, soy, shallots, parmesan & chives.

BAKAD SPETSKÅL 145 kr

miso, veganskt brynt smör, sesammajjo, cashewnötter & "parmesan"

Pointed cabbage, miso, vegan browned butter, sesame mayonnaise, cashew nuts & "parmesan".

GRILLAD PANNOUMI 60 kr

Grilled pannoumi-cheese

GRILLADE CHORIZOS 50 kr

Grilled chorizos



HUVUDRÄTTER - MAINS

LÄTTGRILLAD TONFISK 295 kr

Ponzu, glasnudlar, kål, mangosalsa, lime- & ingefärsmajonnäs, chilirostad sesam & krispig lotusrot.

Lightly grilled Tuna, ponzu, glass noodles, cabbage, mango salsa, lime & ginger mayonnaise, chili roasted sesame & crispy lotus root.

TORSKRYGG 385 kr

Citron- & pepparrotskräm, brynt smör, pepparrot, löjrom & smashed potatoes.

Cod, lemon & horseradish cream, browned butter, horseradish, bleak roe & smashed potatoes.

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA 280 kr

Lax, torsk, räkor, blåmusslor, tomat, grädde, vitlök, cognac, krutonger & potatis.

Fish- & Seafood stew, tomato, cream, garlic, cognac, croutons & potatoes.

MOULES FRITES (Classic) 275 kr

Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde och pommes frites.

Steamed Blue mussels in white wine, scallion, garlic, cream and Fries.

MOULES FRITES (Asian) 275 kr

Blåmusslor, vitt vin, vitlök, schalottenlök, chili, tomat, ingefära & fisksås. Med pommes & aioli.

Blue mussels, white wine, garlic, shallot, chili, tomato, ginger, fish sauce. French Fries & aioli.

AGRILLS BURGARE svensk högre - SWE 245 kr

Bacon, husets hamburgerdressing, råhyvlat gullök, saltgurka, cheddarost, mozzarella, majskolv, pommes & aioli-dipp

Swedish Chuckroll, bacon, hamburger sauce, onion, pickle, cheddar cheese, mozzarella, corn, fries & aioli dip.

STEAK SANDWICH MED GRILLAD RYGGBIFF CA 250G - URU 385 kr

Grillat levainbröd, dijonnaise, schalottenlök, saltgurka, rostad lök, parmesan & pommes.

250 g Striploin, grilled bread, dijonnaise, pickle, shallots, roasted onions, parmesan & Fries.

AGRILL

FOOD & DRINKS

RÅBIFF 150 G 295 kr

Svensk oxrulle, dijonnaise, syrade betor, silverlök, kapris, potatiskrisp, parmesan & Pommes.

Steak Tartare, dijonnaise, pickled beet roots, white onion, capers, potato crisp, parmesan & Fries.

PANNOUMIBURGARE 245 kr

Svensk stekost med husets hamburgerdressing, råhyvlat gullök, saltgurka, majskolv, pommes & aioli-dipp.

Pannoumi burger (Swedish grill cheese) with hamburger sauce, onion, pickle, corn, fries & aioli dip.

TRYFFELRISOTTO 275 kr

Färskriven tryffel, champinjoner, guanciale, pecorino & gräslök (går att få vegansk).

Truffle Risotto. Grated truffle, mushrooms, guanciale, pecorino cheese & chive (vegan is possible).

PIZZA BIANCA 295 kr

Färskriven tryffel, taleggio, svampkräm, smulad fetaost, rostad vitlöksolja & persilja.

Grated winter truffle, taleggio, mushroom creme, feta cheese, garlic oil & parsley.



BARNMENY - KIDS MENU (FÖR BARN UPP TILL 12 ÅR)

GRILLAD RYGGBIFF 155 kr

Välmarmorat & smakrikt kött. Serveras med sauce bearnaise, majskolv & pommes.

Grilled Striploin with sauce bearnaise, corn on the cob & Fries.

CHEESEBURGARE med svenskt nötkött 125 kr

husets hamburgerdressing, saltgurka, cheddarost, mozzarella, majskolv & pommes.

Cheeseburger, hamburger sauce, pickle, cheddar cheese, mozzarella, corn on the cob & Fries.

PANNOUMIBURGARE 125 kr

husets hamburgerdressing, saltgurka, cheddarost, mozzarella, majskolv & pommes.

Pannoumi burger (Swedish grill cheese), hamburger sauce, pickle, cheddar cheese, mozzarella, corn on the cob & Fries.

KYCKLING STEAK KLUBBFILÉ 125 kr

Svensk kycklingklubbfilé. Serveras med sauce bearnaise, majskolv & pommes.

Grilled boneless Swedish Chicken leg with sauce bearnaise, corn on the cob & Fries

PANNKAKOR 75 kr

med sylt och vaniljglas

Pancakes, jam & vanilla ice cream.

DESSERTER - DESSERTS

NOUGAT, KOLA OCH CHOKLAD 130 kr

Nougatkaka, chokladmousse, salt kolakräm, brynt smörglass & kanderade jordnötter.

Nougat cake, chocolate mousse, salted caramel cream, browned butter ice cream & candied peanuts.

ANANAS, KOKOS OCH LIME 130 kr

Karamelliserad ananas, kokosglass, vispad limepanacotta, kokoscrumble & passionsfruktgelé.

AGRILL

FOOD & DRINKS

Caramelized pineapple, coconut ice cream, whipped lime panna cotta, coconut crumble & passion fruit jelly.

CRÈME BRULÉE 120 kr

klassisk med smak av vanilj, serveras med en kula hallonsorbet.

Classic Crème Brulée, served with a scoop of raspberry sorbet.

SORBET & BUBBEL 95 kr

En kula persikosorbet som toppas med lite bubbel.

A scoop of peach sorbet with sparkling wine.

KAFFEGODIS 85 kr

tre utvalda sorter av sötsaker.

Three selected varieties of sweets.

KVÄLLSFÖSARE 135 kr

Bartenders val av 2 cl whisky, cognac eller rom med chokladtryffel & en kopp kaffe.

Avec Package. Bartenders choice of 2 cl Whisky, Cognac or Rum, chocolate truffle & coffee.

EN KULA GLASS ELLER SORBET 45 kr

A scoop of ice cream or sorbet.

TOPPINGS 10 kr

chokladsås, kolasås, strössel, salt lakritsströssel.

Chocolate sauce, caramel sauce, sprinkles, salty licorice sprinkles.



OSTAR - CHEESES

EN BIT OST med marmelad, frukt & knäcke 70 kr

A piece of cheese. Served with marmalade, fruit & crispbread.

OSTBRICKA 175 kr

Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke

Cheese Platter. Three types of cheeses, served with marmalade, fruit & crispbread.