



FÖRRÄTTER

KLASSISK RÅBIFF 145 kr

med kapris, rödlök, dijon, rödbetor och äggula

LÖJROMSTOAST 145 kr

med klassiska tillbehör

CARPACCIO PÅ OXFILEÉ 95 kr

med rostade pinjenötter, ruccola, balsamico och olivolja

SKAGENRÖRA 95 kr

med löjrom, smörstekt bröd, knäcke och picklad rödlök

GETOSTGRATINERADE RÖDBETOR PÅ TOAST 95 kr

med honung, pinjenötter samt balsamico

CHARKBRICKA 175 kr

*med utvalda korvar och ostar efter vad skafferiet erbjuder. Serveras med knäcke, oliver samt aioli
(för 2 personer)*

VITLÖKSBRÖD Å LA VEDUGN 40 kr

TRERÄTTERS MIDDAG

START

Toast skagen serveras med picklad rödlök och löjrom

VARMT

Pepparstek på flank serveras med potatisgratäng, rödvinssky samt rostade grönsaker

Alt. Grillad lax med kokt potatis, bönsallad samt velouté på blåmusslor

DESSERT 265 kr

Chokladpastej serveras med hallon, brynt smör samt vaniljglass



VARMRÄTTER

NATTBAKAD OXSPJÄLL 112 kr

med BBQ-sås, rödvinssky, grillad paprika, tomat sallad samt sötpotatispomes

BIFFBURGAREN 110 kr

200g löspressad högrevsburgare, bacon, karamelliserad silverlök, 2 x ost, biftomat, BBQ-sås samt bearnaisesås och pomes frites

MAJSKYCKLING 155 kr

serveras med svamprisotto med smak av saffran, aioli samt picklad rödlök

GRILLAD LAX 112 kr

med kokt potatis, bönsallad samt velouté på blåmusslor

RÖDBETSBURGARE 110 kr

serveras med getostcrème, aioli och sötpotatispomes

PEPPARSTEK PÅ FLANK 145 kr

serveras med rödvinssky, potatisgratäng och rostade grönsaker

FRÅN GRILLEN

STEG 1

Välj kött och stekgrad*

Oxfile 250g 325 kr

Entrecôte 250g 295 kr

*Grillbricka (för två personer)
Oxfile, flankstek, majskyckling,
korv och ribs 315 kr p/p*

STEG 2

Välj ett tillbehör (ingår)

Pomes frites

Potatisgratäng

Sötpotatispomes



Tomatsallad

*Rostade grönsaker
med chili & vitlök*

(Extra tillbehör 50kr)

INGÅR ALLTID

Bakad tomat

Bearnaisesås

Rödvinsky

Dragon & vitlökssmör

***STEKGRADER FRÅN GRILLEN 35-80°**

*35° BLEU: Helt rå kärna, knappt ljummen | 45° RARE: Halvrå kärna, ljummen | 50° MEDIUM
RARE:*

*Halvtillagad kärna | 55° MEDIUM: Tillagad kärna, köttet är rosa från snittytan till mitten | 65°
MEDIUM*

*WELL: Tillagad kärna, köttet är endast rosa i mitten | 80° WELL DONE: Tillagad kärna, köttet är
grått från*

snittyta till mitten | OBS! Kött som grillas well done kan upplevas som segt och torrt



EFTERRÄTTER

CRÈME BRÛLÉE 55 kr
serveras med hjortron

PANNACOTTA 60 kr
Fråga efter kvällens smak

CHOKLADPASTEJ 65 kr
med rårörda hjortron, brynt smörsnö samt vaniljglass

VANILJGLASS 55 kr
med chokladsås och maräng

TRYFFLAR 40 kr
2 st, olika smaker

BIFF GRILL & BAR

Vi grillar vårt kött vid beställning för att få ett så levande och saftigt resultat som möjligt.

Vi tillämpar lågtemperering, som ger en härlig och mör köttbit och vi smaksätter bara med svartpeppar och finsalt.

Vi grillar med kärlek. Hos oss kan det ta lite längre tid att ta fram det bästa köttet.