

DESSERT

CHOKLADFONDANT 120KR

med vaniljglass, färska hallon och hasselnötter

CRÈME BRÛLÉE 95KR

smaksatt med vanilj

HUSETS GLASS OCH SORBET 85KR

AFTER DINNER COCKTAILS 140 KR

JULIO'S BITE

mezcal, tequila, Kahlua, Aphrodite bitter,
chokladtryffel

CUBAN SPLIT

rom, bananlikör, vaniljglass, mynta

VÄLKOMMEN TILL OSS PÅ KÖTTMÄSTARN!

HÄR STOLTSERAR VI MED ATT VARA MÄSTARE PÅ KÖTT.

VI JOBBAR I NÄRA SAMARBETE MED VÅRA
KÖTTLEVERANTÖRER, VILKET GER OSS MÖJLIGHET ATT
HANDPLOCKA DET ALLRA BÄSTA.

DET SKA INTE BARA SMAKA BRA, UTAN DET SKA VARA
BRA FRÅN GRUNDEN. ETT DJUR SOM MÅTT BRA, ÄTIT
GOTT OCH LEVT GOTT, BÅDE SMAKAR BÄTTRE OCH ÄR
BÄTTRE FÖR DIN KROPP. DET ÄR VIKTIGT FÖR OSS
ATT ALLT KÖTT VI JOBBAR MED KOMMER FRÅN SNÄLLA
BÖNDER, SOM VÄRDESÄTTER EKOLOGI OCH MILJÖ.

DET BLIR HELT ENKELT BÄTTRE SÅ.

VI BYTER KÖTTBITAR OCH STYCKDETALJER DÅ OCH DÅ,
OCH DU HITTAR DEM PÅ GRIFFELTAVLORNA PÅ
VÄGGARNA. SJÄLVKLART KAN DU KÖPA MED DIG ALLT
HEM FRÅN VÅR KÖTTDISK.

TREVLIG KVÄLL!



BUBBLIGT

MUMM Cordon Rouge NV, Frankrike 125/675 kr

DIEBOLT VALLOIS Blanc de Blanc NV, Frankrike 135/725 kr

PERRIER JOUËT Grand Brut NV, Frankrike 950 kr

LOXAREL SÀNIGER Brut Reserva 2014, Penedès, Spanien 100/405 kr

VITT

HUSETS VIN 75/350 kr

MARQUES DE GRIÑON Verdejo, Spanien 120/480 kr

STONELEIGHT Sauvignon Blanc, New Zealand 90/390 kr

TENUTA CA´BOLANI Pinot Grigio, Italien 110/440 kr

CONSTITUTION ROAD Chardonnay, Sydafrika 150/690 kr

RÖTT

HUSETS VIN 75/350 kr

SOPHENIA Malbec, Argentina 115/540 kr

DOUBLE BARREL Shiraz, Australien 130/520 kr

STONELEIGHT Pinot Noir, New Zealand 105/420 Kr

DOMAINE DU VIEUX LAZARET CHATEAUNEUF-DU-PAPE Frankrike 155/670 kr

GOVERNO Sangiovese, Toscana, Italien 95/420 kr

STEAK HOUSE Cabernet Sauvignon, Washington State, USA 160/720 kr

THE BUTCHER Blaufränkisch, Schwarz, Österrike 155/620 kr

SVMMA VARIETALIS Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Spanien 155/700 kr

SILVIA CELLARS OLD VINE ZINFANDEL Dry Creek Valley, USA 130/600 kr

FATÖL 0,4 CL

BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery, USA 69 kr

GÄST KRAN 78 kr

CARLSBERG EXPORT Carlsberg, Danmark 59 kr

FLASKOR

ERIKSBERG KARAKTÄR Bärntenlager Sverige 68 kr

CARLSBERG HOF Carlsberg, Danmark 52 kr

GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE Frankrike 69 kr

100W IPA Nya Carnegiebryggeriet, Sverige 82 kr

BROOKLYN IPA Brooklyn Brewery, USA 72 kr

BROOKLYN LOCAL 1 Brooklyn Brewery, USA 75 cl 195 kr

PRIMUS LUX dark ale Nya Carnegie, Sverige 75 cl 179 kr

ALL THE WAY SESSION IPA Dugges Bryggeri, Sverige 69 kr

AVENYN APA Dugges Bryggeri, Sverige 69 kr

BÄRNSTEN LJUS LAGER Jämtlands Bryggeri, Sverige 64 kr

VECKANS ÖL 58 KR

ALKOHOLFRITT

CARLSBERG NON ALCOHOLIC 36 kr

HEMGJORD LEMONAD 54 kr

LÄSK 33 kr

RAMLÖSA 33 kr

SIGNATURES 140 KR

#1 KÖTTIS MARGARITA

mezcal, agave, Lime

#2 NEMO

vodka, cointreau, hallonsirap, ingefära, Lime, soda

#3 VECKANS COCKTAIL 105 KR

GIN DREAMS 140 KR

Välj en gin, Lägg till önskad tonic och välj från ett urval av bitters för att göra en GT på ditt sätt... det enda sättet.

Välj en Gin:

Ferdinand's
Haymans Oldtom
Tanqueray
Beefeater 24
Monkey 47

Välj en Tonic:

Naturally
Mediterranean
Elderflower
Aromatic
Smoky G. Ale

Välj en bitters:

Wine Rose Lavender
Red Peach & Hops
Riesling Quince
Apple & Lemon Thyme
Grapefruit

COCKTAILS 140 KR

#4 CARIBIEN MOJITO

mörk rom, aprikos likör, angostura bitter, mynta, lime, socker

#5 STOCKHOLM SOUR

whiskey, lime, socker, röd vins float

#6 GREEN JACKI

appeljack, kiwi likör, socker, citron, ingefära

#7 SMOKY PHROAIG

blended scotch, citron, ingefära, honung, Laphroaig float

#8 SUMMER 2018

gin, sweet vermouth, jordgubbssirap, citron

MINDRE RÄTTER

RÅBIFF halv 135 hel 255

med friterad kapris, dijonnaise, friterad sommarlök, krasse och picklad gulbeta

TOAST SKAGEN 125 kr

handskalade räkor, majonnäs, dill och rostad brioche

VEDUGNSBAKAD GULBETA 125

med hollandaise, skottsallad, parmesan och krutonger

CHARK 155 kr

med focaccia bröd, mozzarella och lite grönt

JÄTTENÄVE PIMIENTOS DE PADRON 85 kr
med flingsalt

LÖKRINGAR 85 kr
med srirachamajonnäs

VARMRÄTTER

GRILL BURGER 145kr

med cheddarost, krispsallad, biffomat, silverlök, coleslaw, srirachamajonnäs och pommes frites

CHILI 140 kr

långkokt högre, gräddfil, salsa fresca, jalapeñopicklad rödlök och nachos

KÖTTIS KEBAB 175 kr

finskivad entrecôte, ponzumajonnäs, sallad, koriander och pommes frites

GRIFFELTAVLORNA

Våra träkolsgrillade styckdetaljer byts ut med jämna mellanrum. Alla köttbitar serveras med blandsallad, pommes frites eller Gotlands potatis, bearnaise och rödvinssky

OXFILÉ – 200g/420 kr
grain-fed (URU)

ENTRECÔTE – 300g/425 kr
grain-fed (URU)

RYGGBIFF – 200g/295 kr
grass-fed (ARG)

CLUB STEAK – 450g/595 kr
hängmörad 21 dagar, grain-fed (USA)

KÖTTFEST 445kr p.p

Serveras till 2 personer eller fler

Tre olika kolgrillade styckdetaljersserveras med grillade grönsaker, pommes, bearnaise och rödvinssky

WAGYU – JAPANESE BLACK– RYGGBIFF

A5 200g/1190 kr

”Wagyu köttet är känt över hela världen för sin vackra marmorering, utmärkta och söta köttsmak och raffinerande mörhet. Historierna är många om djur som dricker öl, får massage och får lyssna på klassisk musik, allt för att motverka stress och stelhet.”

Kvalitet A5 (högsta möjliga) (JAP)
Rekommenderad stekgrad är medium.