

APERITIF

Cava Brut
10 cl.....92,-

FÖRRÄTTER

STARTERS



1. **Gravad lax**.....135,-
Gravad lax från Färöarna enligt Fru Damgaards originalrecept från 1971. Serveras med dansk hovmästarsås och bröd smaksatt med kummin.

Pickled Salmon from the Faroe Islands. Made according to Mrs. Damgaard's original recipe from 1971. Served with a sweet Danish mustard dressing and cumin bread.

2. **Scampi fritti**.....135,-
Serveras med dressing gjord på madagaskarpeppar

Deep-Fried Scampi. With a green pepper dressing.

3. **Kobe Shabu Shabu**300,-
För 2 personer.
Skivor av Kobebiff.
Japansk buljongfondue. Serveras med sjögrässallad och svamp.

Kobe Shabu Shabu. For 2 people. Slices of Kobe Beef. Japanese broth fondue. Served with seaweed salad and mushrooms.

4. **Löjrom**189,-
Serveras med blinier, crème fraîche, rödlök och citron.

Red Swedish Caviar "Löjrom". Served with blinis, crème fraîche, red onions, and lemon.

5. **Råbiff**.....135,-
Finnald biff. Serveras med kapis, rödbetor, dijonsenap, pepparrot, krutonger och äggula.

Steak Tartare. Finely chopped raw beef fillet. Served with capers, beet roots, dijon mustard, horseradish, croutons, and a raw egg yolk.

Ett kött som serveras medium eller blodigt har alltid mer smak än ett kött som är genomstekt. De olika styckdetaljerna har alla sina olika och unika smaker, alla är goda! Skär genom köttet i mitten av biten för att kontrollera att köttet är stekt som du har beställt det. Vi rekommenderar att du äter köttbiten från mitten och utåt.

OXFILÉ

FILLET STEAK



- 10A ca. 140 g 319,-
10B ca. 200 g 445,-

Tjockt skuren. Oxfilén är mycket mörk och delikat i smaken.

Thickly carved and extremely tender. The taste of beef is mild and delicate.

T-BONE



- 13Aca. 500 g 499,-

T-Bone ger mycket kraft och smak. Ryggbiff på ena sidan och oxfilé på den andra är det den perfekta kombinationen av kraft och elegans.

The T-bone gives a strong taste. Sirloin on one side of the bone, and fillet on the other side.

RYGGBIFF

SIRLOIN STEAK



- 12A ca. 250 g 329,-
12B ca. 400 g 459,-

Saftig med tydlig karaktär. Fettkanten framhäver smakupplevelsen.

Juicy with a strong taste of beef. The fatty edge enhances the flavour.

TRANCHERAS VID BORDET

CARVED AT YOUR TABLE

Ca. 30 minuters tillagningstid.
Please allow approx. 30 minutes.



HEREFORD WELLINGTON

Nyhet

- 10H ca. 400 g 899,-

Oxfilé, suffléfärs med tryffel och foie gras. För 2 personer.

Fillet. Truffle and foie gras filling. For 2 people.

PORTERHOUSE

- 25Bca. 1 kg 999,-

Tjockt skuren T-Bone. Oxfilé på ena sidan och ryggbiff på andra för den perfekta kombination av elegans och kraft. För 2 personer.

Thickly carved T-Bone Fillet on one side and sirloin on the other. The perfect combination of elegance and power. For 2 people.

HELSTEKT OXFILÉ

WHOLE FILLET

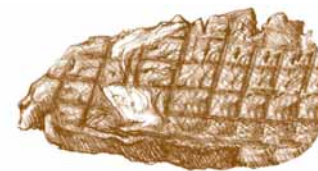


- 10D ca. 400 g 849,-

För två personer.
From fillet/head of tenderloin. For 2 people.

ENTRECÔTE

RIB EYE STEAK



- 18A ca. 250 g 339,-

- 18B ca. 350 g 409,-

Saftigt och marmorerat med tydlig smak av nötkött. / Juicy and marbled steak with a strong taste of beef.

DANSK HAKKEBØF

GROUND STEAK



- 14Aca. 200 g 170,-

Grillad fårsbiff gjord på 100% nötfärs. Mörk och saftig. Serveras med tärnade rödbetor och friterade lökringar.

A Juicy ground steak with a rich taste of beef. Served with beetroots and deep-fried onion rings.

KYCKLINGBRÖST

CHICKEN BREAST



- 11B ca. 200 g 249,-

Grillat kycklingbröst. Serveras med ansjovissmör och Parmesan.

Grilled Chicken Breast. Served with anchovy butter and Parmesan.

WAGYU BURGER



- 19Bca. 180 g 189,-

Hamburgare gjord på Wagyu nötfärs. Serveras i briochebröd med sallad, tomat, rödlök, ättiksgurka, senapsmajonnäs och tryffel-Gryuère-ost.

Ground, grilled Wagyu beef in a brioche bun. Lettuce, tomato, onions, pickled cucumber, mustard mayonnaise and truffle-Gryuère cheese.

LAMMKOTLETTER

RACK OF LAMB

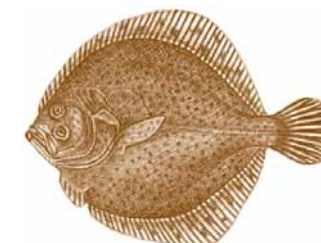


- 30A ca. 300 g 319,-

Grillade lammkotletter. Danskt ekologiskt lamm af högsta kvalitet. / Grilled rack of lamb. Organic Danish lamb of the best quality.

PIGGVAR

TURBOT



- 15A. Piggvar299,-

Serveras med en sås på äpplesmör och vitt vin. / Served with a sauce from apple butter and white wine.

TILLBEHÖR
SIDES

TILL ALLA GRILLRÄTTER:

Bröd, olivolja och kryddsmör.
Pommes frites eller säsongens potatis:
Färsipotatis med persilja och smör.

The prices of all main courses are inclusive of bread, olive oil, and seasoned butter. French fries or potatoes of the season: New potatoes with parsley and butter.



SALLADSBAR

MIX YOUR OWN SALAD

Tillsammans med huvudrätt 99,-
With a Main Course.

Som huvudrätt 205,-
As a Main Course.

VARMT TILLBEHÖR

WARM SIDE

Semitorkad biff tomat med rostade mandlar.....50,-

Semidried beef tomato with roasted almonds.

"SURF & TURF"

LANGUSTERSTJÄRT
ROCK LOBSTER TAIL



- 1/2 Langusterstjärt 162,-

- 1/1 Langusterstjärt 324,-

Half / a whole grilled rock lobster tail.

SAUCE

Hereford Bearnaise 40,-

Pepparsås / Pepper Sauce 40,-

Per person.