



FRÅN GRILLEN

- **Waguybiff** Australien 250g 490kr
- **Oxfile**, hängmörad, Sverige 200g 309kr
- **Ryggbiff**, Hängmörad 100 dagar, 200g 359kr
- **Entrecoté**, Svensk talgdoppad, 200g 375kr
- **Renrostbiff** 265kr
- **Lammracks** 305kr
- **Flankstek**, Sverige, 200g 189kr
- **Club Steak**, Sverige, 400g 455kr
- **Kycklingfile**, Sverige 179kr
- **Fläskfile**, Iberico Bellota 199kr

- **Högrevsburgare** 160g 190kr
Karamelliserad tryffellök, rostad lök.
Sallad, saltgurka, tryffelaioli, rökt
sidfläsk, cheddar & västerbottenost.

- **Vegetariskt, „beyond meat“** 129kr
Växtbaserad biff gjord på bland annat
ärter, rödbetor, kokos och potatis.
Kombinera fritt med övriga tillbehör.

SÅSER

- Chipotle bearnaise 39kr
- Bearnaise gjord på svenskt smör 39kr
- Chimichurri 39kr
- Rödvinssås 39kr
- BBQ sås 39kr
- Kantarellsås 39kr
- Tryffelaioli 39kr
- Rökt brynt smör 39kr

HÄLL SPECIAL

399 kr

Lammracks, renrostbiff, fläskfile (Iberico Bellota) Serveras med bearnaisesås, chimicurri, rödvinssås, Majskolv med rökt smör och svecia ost, fermenterade tomater samt sveciaostgratinerad potatisgratäng.

HÄLL FÖR HELA BORDET

425 kr/per person (minst 4 personer)

Vi dukar upp hela bordet med våra läckerheter och ni delar som ni vill. Grillad Club steak, fläskfile, lammracks, flankstek från Sverige samt renrostbiff. Serveras med vår goda sveciaostgratinerade potatisgratäng, majskolv, tomatsallad, bakad kål, rödvinssås, bearnaisesås, tryffelaioli samt rökt brynt smör.

POTATIS

- Provensalsk potatis 39kr
- Pommes stripes 39kr
- Sveciagraterad potatisgratäng 39kr

TILLBEHÖR

- Buffelmozarellasallad 59kr
- Svamprisotto 49kr
- Tomatsallad med fermenterad tomatvinägrett 39kr
- Smörslungade bönor med vitlök 30kr
- Bakad kål 30kr
- Rostad marinerad portabellosvamp 39kr
- Grillad majskolv, rökt smör, sveciaost 39kr
- Rostade rotfrukter 30kr
- Glaserade betor 39kr

DESSERT

- Salted caramel cheesecake 109kr
Fermenterad blåbärsgeleé samt hasselnötssmul.
- Crème brûlée 109kr
Syltade körsbär i Cognac & Madeira
- Citronpannacotta 115kr
Chokladganachee, caramelcrunch, mandelcurd och rårörda hjortron.

- Vaniljglass 109kr
Gräddcream, fermenterade svartavinbär, chokladcrunch och rostade flarn av vitchoklad.

ÖPPETTIDER

ONSDAG	18.00 – 22.00
FREDAG	18.00 – 22.00
LÖRDAG	18.00 – 22.00

Boka bord Online på:
restauranghall.se
eller ring 0570-587 56

