

Gustav GRILL & BAR

Sön - Tors 10-23, Fredag & Lördag 10-01

FÖRRÄTTER STARTERS

Carpaccio på lättstekt ryggbiff serveras med rostad chili- & vitlöksolja, pinjenötter & parmesan.....	139:-
Vitlöksbröd m örter & hyvlad parmesan.....	59:-
Buffalo wings kryddiga kycklingvingar med blue cheese dip.... 5 st 95:-... 10 st 149:-	
Toast Skagen på smörstekt surdegsbröd med löjrom & liten sallad.....	135:-
Charkuteritalrik ett urval av charkuterier, ost & tilltugg, serveras med surdegsbröd & en liten gaspacho.....small..... 139:- medium.....249:-.....large 495:-	

TRÄKOLSGRILLEN THE CHARCOAL GRILL

Gustavs Ryggbiff serveras med grillad majskolv & liten sallad.	<i>Vår klassiska ryggbiff som vi kryddar med en rökt chilimix & "lågtemp" i ugn. Styckas sedan i önskad storlek & grillas. På det här sättet möras biffen & får maximal smak & saftighet.</i>
-----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Denna rätt behöver sideorder!.....200 g 205:- ...300 g 265:-...400 g 315:-.....1 kg..595:-

Ät ett kilo kött & du får din namnteckning på tavla i entrén samt 1 t-shirt!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Oxfile serveras med grillad majskolv & en liten sallad.....	
Denna rätt behöver sideorder!.....	200 g 295:-.....1 kg..655:-
Hängmörad Entrecote serveras med grillad majskolv & en liten sallad.....	
Denna rätt behöver sideorder!.....	350 g.. 345:-

Rökt Fläskfile "Bourguignon" rökt & grillad serveras m rödvinssås, rökt sidfläsk, champinjoner, schalottenlök & mandelpotatisstomp.....200 g..205:-

Grillad Lammrostbiff serveras med ört & vitlökssky, bakade cocktailtomater, sparris & mandelpotatisstomp.....200 g..239:-

BBQ Beefburger 200 g nötfärs efter eget recept m cheddarost, hemlagad majonäs, bbq-sauce, sallad, tomat, saltgurka, cole slaw & pommes frites.....179:-

ÖVRIGA VARMRÄTTER OTHER MAINCOURSES

Smörstekt gösfile m Karl-Johansvampsrisotto, grillad sparris, bakade cocktailtomater & rödvinssås.....249:-

Teri Yaki Ribs kamben marinerade & stekta i vår hemlagade teri yaki sås med cole slaw, grillad majskolv, sallad, & bakad potatis.....195:-

Mixed Grill teri yaki ribs, buffalo wings, ryggbiff, friterade lökringar, grillad majskolv, klyftpotatis, chorizo & såser.....1 pers. 250:-.....2-3 pers...550:-
.....4-5 pers....1045:-.....6-8 pers. 1695:-

Pepparsotad Laxfile med citrushollandaise, dillrostad potatis & primörer.....235:-
Karl-Johansvampsrisotto m grillad sparris, bakade cocktailtomater, primörer, rödvinssås & parmesan.....165:-

DESSERTER

En kula glass eller sorbet	35:-
Dajmsviss vaniljglass, jumbomaräng, dajm, banan, chokladsås & grädde.....	89:-
Rocky Road Brownie med vaniljglass.....	85:-
Highland Park Tryffel.....	25:-
Vitchokladbrulee m passionsfruktsorbet.....	89:-
Pecannöt/kolapaj m vaniljglass.....	89:-

FÖRDRINKAR

Walledrink grenadine, passionsjuice & sprite.....	29:-
1 glas Mousserande.....	70:-
Dry Martini De Luxe	
Gin No 3, torr vemouth, oliv.....	95:-
Cosmopolitan	
vodka, cointreau & tranbärsjuice.....	95:-
Whiskey Sour De Luxe	
Makers Mark & lemonmix.....	95:-
Xanté Mojito	
Xante, lime, mynta, sockerlag & sprite.....	95:-
Cherry Sling	
Gin No 3, Cherry Heering, Citron juice, sockerlag & soda.....	95:-

TILLBEHÖR SIDEORDERS

Bakad Potatis.....	29:-
Pommes Frites.....	29:-
Potatisgratäng.....	40:-
Mandelpotatisstomp.....	29:-
Tomatsallad.....	29:-
Tomatsallad caprese m buffelmozzarella...55:-	
Babysallad m parmesan.....	35:-
Chevrégratinerade rödbetor.....	55:-
Baconfrästa champinjoner.....	45:-
Cole Slaw.....	25:-
BBQ Sauce.....	25:-
Bearnaisesås.....	25:-
Chilibearnaise.....	25:-
Chipotleaioli.....	25:-
Bluecheese dip.....	25:-
Lime/tabascoyoghurt.....	25:-
Vitlök/basilikasmör.....	25:-
Rökt Smör.....	25:-
Teri Yaki sås.....	29:-
Pepparsås.....	29:-
Rödvinssås.....	29:-

STEKGRADER GUIDE

Rare = rå, ljummen kärna
Medium rare = aningen rå, varm kärna
Medium = rosa genom hela köttet
Medium Well =svagt rosa kärna
Well done =inget rosa alls—död

Tänk på att när man välsteker kött så försvinner en del av köttsaften och köttet minskar i vikt m upp till 35%!