

## - SNACKS -

### OLIVER

Marinerade i vitlök & chili  
65 kr

### SPANSKA MANDLAR

65 kr

### PIMIENTOS DE PADRÓN

Friterade, milda chilifruktar med  
havssalt & grillad citron  
75 kr

### FRITERADE FLÄSKSVÅLAR

Med kimchimajonnäs  
65 kr

### CHIPS & DIPP

60 kr

## - DRINKAR -

### VECKANS DRINK

155 kr

### STENHUSE

Ljus Rom, Citron, Hallonskum  
155 kr

### EKSTA

Vodka, Cointreau, Rabarber, Citron  
155 kr

### FLÄDERSPRITZ

Fläderlikör, Mousseerande vin, Mynta  
155 kr

### OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura Bitter, Apelsin  
155 kr

### BUCKTHORN

Havtorn, Gin, Vanilj, Citron  
155 kr

## - HELA RÄTTER -

### HALLOUMBURGARE

Friterad halloumi med saltgurka, picklad silverlök,  
rostad vitlöksaioli & dijonsenap.  
Serveras med pommes & tryffelmajonnäs.  
225 kr

### GRILLAD HAMBURGARE

På svenskt nötkött med lagrad cheddarost, saltgurka,  
picklad silverlök, rostad vitlöksaioli & dijonsenap.  
Serveras med pommes & tryffelmajonnäs.  
225 kr

### GRILLAD KUNGSFISK

Med gratinerad jätteräka, serveras med  
färsipotatis, sparris & ramslökssås.  
395 kr

### GUTES GRILLBRÄDA

Tre olika styckdetaljer som serveras "family style",  
tillsammans med utvalda sides & såser.  
Minimum två personer.  
425 kr/person

### VEGETARISK GRILLBRÄDA

Ett urval av säsongens smakrika rotfrukter &  
grönsaker. Serveras med utvalda tillbehör.  
Veganskt alternativ möjligt.  
335 kr

## - GUTES 3-RÄTTERS MENY -

### RÄBIFF

med lökcrème, friterade  
lökringar, kaprismajonnäs &  
bakad äggula.

### GUTES GRILLBRÄDA

med tre olika styckdetaljer.  
Serveras med utvalda sides  
& tillbehör.

### GLASS/SORBET

en kula glass/sorbet,  
fråga gärna om dagens olika  
smaker som finns att välja mellan.

**595 kr/pers**

(Serveras för minst två personer)

*Från Glassuillan*

## - STYCKDETALJER -



IBERICO BELLOTA FLANK 200 g (ESP).....295 kr



RYGGBIFF 250 g (SWE).....365 kr  
ENTRECÔTE 300 g (SWE).....415 kr

För bästa smakupplevelse så rekommenderar  
vi att man väljer två sides & en sås,  
fråga gärna personalen om tips!

## - FÖRRÄTTER -

### LÖJROM

Med rödlök & smetana. Serveras på  
friterad wontonchips  
145 kr

### KOKT VIT SPARRIS

Med krämig gräslökssås, brynt smör & picklad rödlök  
165 kr

### RÄBIFF

Med lökcrème, friterade lökringar,  
kaprismajonnäs & bakad äggula  
Enkel 165 kr  
Dubbel med pommes 295 kr

### CHARKBRÄDA

Serveras enkel eller dubbel  
175 kr | 285 kr

## - SIDES -

TOMATSALLAD med salladslök.....50 kr  
GRÖNSALLAD med limevinägrett.....50 kr  
POMMES FRITES.....50 kr  
GRILLAD GRÖN SPARRIS med parmesan.....50 kr  
ROSTAD POTATIS med vitlök & örter.....50 kr

## - SÅSER -

BÉARNAISE.....50 kr  
TRYFFELMAJONNÄS.....50 kr  
KRYDDSMÖR.....50 kr  
ROSTAD VITLÖKSAIOLI.....50 kr  
RÖDVINSSÅS.....50 kr

*Sötsaker*

## - DESSERTER -

### CITRONMARÄNGPAJ

Med syrlig lemon curd & italiensk maräng  
125 kr

### CRÈME BRÛLÉE

105 kr

### CHOKLADPRALIN

Fråga efter dagens smak från Chef Jungstedt  
45 kr

### GLASS/SORBET

40 kr/kula

←  
*Från Glassvillan*



### KAFFE

Darkness  
med fyllig & rund smak  
33 kr

### TE

33 kr

### Mega Fruit

(Ekologiskt svart te med tropisk frukt)

### Hej Chai

(Ekologiskt svart te fullmatat med kryddor & värme)

### Green Haze

(Ekologiskt grönt te med jordgubb)

### Jooibos

(Ekologiskt Rooibos med röd apelsin Koffeinfritt)

## - DESSERTDRINKAR -

### IRISH COFFEE

Jameson, Farinsocker, Kaffe, Grädde  
155 kr

### HAZELNUT COFFEE

Kahlua, Frangelico, Kaffe, Grädde  
155 kr

### ESPRESSO MARTINI

Kahlua, Vodka, Espresso  
155 kr

### BUCKTHORN

Havtorn, Gin, Vanilj, Citron  
155 kr

## - DESSERTVIN -

### BUDAHÁZY

2018 Nyúlázò  
(Hárslevelu)  
Tokaj-Mád, Ungern  
110 kr (8 cl)

### CHURCHILLS

Late Bottled vintage Port  
Douro, Portugal  
110 kr (8 cl)

### LIONS DU SUDIRAUT

2015 Sauternes  
(Sémillon)  
Bordeaux, Frankrike  
125 kr (8 cl)

# GUTE

— GRILLAT KÅK SEDAN 2011 —