

Apéritif

Vårat val: Negroni TBs ekfatslagrade Gin, Campari, Antica formula
 Dry Martini Gin, Nolly Prat, Oliv
 Ginger Martini Vodka, Ingefärslikör, Orange Bitter
 Apple Martini Vodka, Pommes Verte, Äppelmust, Lime
 Side Car Martell VS, Cointreau, Socker, Citron

Frozen Margarita Tequila, Cointreau, Lime, Socker
 Välj mellan Classic, Jordgubb eller Hallon
 Frozen Daiquiri Havana Blanco, Lime, Socker
 Välj mellan Classic, Jordgubb eller Hallon

Starters

CARPACCIO "Cipriani style" 139
 Nötinnanlår, parmesan, rucicola, basilika & citron

FOIE GRAS 185
 Anklever, päron, brioche, syrad sallad & pecannötter

STEAK TARTAR 140 / 265
 Råbiff med klassiska tillbehör 1/2 eller 1/1 med pommes

GRILL ROOM DELI PLATE 145
 Blandade charkuterier med tillbehör

GRILLED ASPARAGUS 135
 Grillad grönsparis med hollandaise

GRATINATED MARROW 150
 Gratinerad benmärg med citron vitlök och persilja

SWEDISH BLEAK ROE 225
 Svensk löjrom med klassiska tillbehör och brioche

BACKNERS LOBSTER SALAD 192
 Hummersallad med Rhode Island

GARLIC BREAD 45
 Vitlöksbröd med majonnäsdiipp

Soup

MOULES CREME 125 / 155
 Blåmusslor, vittvin och grädd 1/2 eller 1/1

LOBSTER SOUP 165 / 195
 Hummersoppa med sparris 1/2 eller 1/1

French ONION SOUP 135
 Gratinerad Fransk löksoppa med krutonger

THE CONSTANT FLOW OF AIR, RESULTS IN A DARK PATINA ON THE SURFACE OF THE MEAT, AS WELL AS GREAT TENDERNESS AND RICHER FLAVOURS.

Quality Meat NYC

NEW!

TB GRILL ROOM Mixed Grill 1195kr/2p
 Chefs Choise includes everything...
 lite av allt, grillkockens val "Table Price"

Raw Bar

OYSTERS - Ostron Dagspris
 Kelly
 Green label rouge
 Pousse en claire

OYSTER PLATE - Ostronstallrik Dagspris
 1/2 dussin
 1 dussin

SHRIMPS - Räkor 200g Dagspris
 Rhode Island, majonnäs och bröd

DUBLIN PRAWN - Havskräftor Dagspris
 Rhode Island, majonnäs och bröd
 120g
 220g

LOBSTER - Kokt hummer Dagspris
 Rhode Island, majonnäs och bröd

GRILL ROOM SEAFOOD PLATE Dagspris
 Räkor, Havskräftor, Hummer och ostron

Seafood Grill

COD 7oz 200g 215
 Torskloin

ARCTIC CHAR 15,8oz - 450g 185
 Helgrillad fjällröding

GRILLED LOBSTER Dagspris
 Grillad Hummer hel/halv

GENTS SIZE Dagspris
 LADY SIZE Dagspris

Steaks

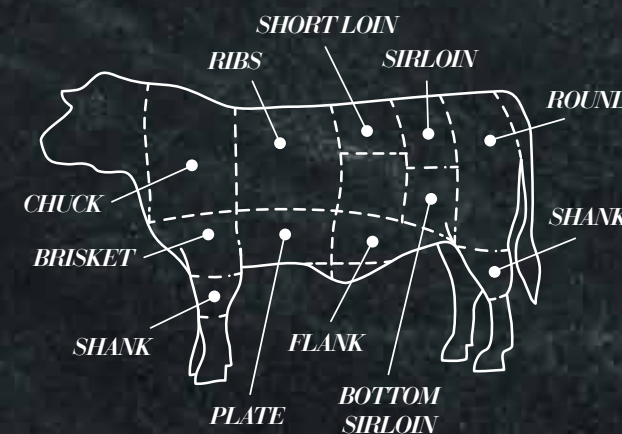
NEW YORK STRIP 10,5oz - 300g "Texas Prime" 265
 RIB EYE STEAK 10,5oz - 300g "Texas Prime" 265
 RIB EYE OF VEAL 10,5oz - 300g 265
 T-BONE STEAK 17,6oz - 550g 285
 CLUB STEAK 31,5oz - 900g 650kr / 2p
 min 2pers serveras från silvervagnen

Ribs

SPARE RIBS 10,5oz - 300g 155
 Klassiskt grillade tunna revben
 SHORT RIB OF BEEF 10,5oz - 300g 205
 Äkta American Ribs "steakhouse Style"
 RIBS OF VENISON 10,5oz - 300g 250
 Hjortracks av ytterfilé

TB Classics

TENDERLOIN 425
 au poivre served table side in flames 8,1oz - 250g
 Klassisk Pepparstek flamberas vid bordet serveras med Grönpepparsås och Pommes frites
 GRILL ROOM BURGER 225
 220g Nebraska Beef, BBQ sås och tryffeldiipp alt Roquefort dressing och grillat bacon



TROUGH THE AGING PROCESS, AMINO ACIDS ARE RELEASED THAT BREAKS DOWN THE MUSCLE FIBRES IN THE STEAK, RESULTING IN NATURALLY TENDERIZED MEAT WITH CONCENTRATED FLAVORS

Quality Meat NYC

Side orders

FRENCH-FRIES 35
 Pommes frites
 MASHED POTATOES 40
 mandelpotatispuré
 POTATOES AU GRATIN 45
 Potatisgratäng
 HARICOTS-VERTS 35
 Med bacon och vitlök
 GRATINATED TOMATOE 35
 Gruyere ost, Biffotomat
 GRILLED ASPARAGUS 45
 Grillad sparris med Parmesanost
 STEWED SPINACH 35
 stuvad spenat
 GRILL ROOM SIDE SALLAD 30
 mixesallad
 RED WINE SAUTEED MUSHROOM 40
 Rödvinsskokta champinjoner
 BBQ sauce 30
 Béarnaise sauce 30
 Hollandaise sauce 30
 Redwine sauce 30
 Pepper sauce 30
 Garlic butter 25
 Parsley butter 25

The Sweets

GRILL ROOM COUPE ROYAL 108
 3 sorters glass, Marshmallows, grädd 30, kolasås
 CREME BRULÉE 90
 CHOCOLATE CAKE 108
 Tre lager choklad med bär och grädd 105
 LEMON MERINGUE PIE 105
 Mördeg, citroncurd och italiensk maräng
 CREPES SUZETTE 135
 Grand marinere flamberad crepe med apelsin och vaniljglass
 TODAYS CHOCOLATE TRUFFLE 35
 ICE CREAM OF YOUR CHOICE 42
 En kula glass
 CHEESE TRAY SELECTED CHEESES 40
 Grill Rooms utvalda ostar med klassiska tillbehör serveras från vår ostvagn