

BACKYARD

STARTERS

KIMCHI ARANCINI 125:-

Pancofriterade risbollar fyllda med ost och husets kimchi.
Riven parmesan, majo

BINCHOTAN BEEF TARTAR 125:-

Handskuret Nötinnanlår i rökt sojavinaigrette, sotad biffkappa,
rostad svartpeppar, äggula, potatiskrisp

KVÄLLENS GRILLADE SKALDJUR 125:-

MOROCCAN CARROTS 125:-

Kryddkokta, grillade morötter, hollandaisesås, marconamandlar.

FROM THE GRILL AND PLANCHA

DORADO 295:-

Helgrillad fisk (400g), smörad skaldjursbuljong, spenat.

BBQ CHICKEN 245:-

Mowitzlår och glaserad med husets tare.
Jordnötsmajo och picklade grönsaker.

ENTRECÔTE 365:-

Grillad medium. (250g), Café de Paris smör,
rödvinsky med oxmärg och ramslökskapis.

KING OYSTER KEBAB 225:-

Svensk ekologisk kejsarhatt tunt hyvlad på spett.
beurre-blanc, brynt smör, sataar och rostade pinjenötter.

BLACK GARLIC 178:-/228:- AND TRUFFLE BURGER

Dubbel smash på svenskt nötkött, smält brie, tryffelcheddar,
bacon, svart vitlök, tryffel-majo, picklad rödlök

BACKYARDS CLASSIC CHEESE BURGER 152:-/202:-

Dubbel smash på Svenskt nötkött,
husets dillpickles, silverlök, cheddar, white sauce.

*Burgers går att få veg med stekost från Cityysterier
alt. vegan med temphe från Vile i Fabrikerna*

SIDES

TERIYAKI ONION RINGS 78:-

Öl, vinäger och honungsmarinerade
lökringar friterade till perfektion
med japansk majo.

BACKYARD FRIED POTATOES 68:-

Vibe of the week.

GRILLED SEASONAL GREENS 68:-

DESSERTS

PINEAPPLE AND RUM. 87:-

Grillad ananas, vaniljglass, romrussinsirap

CRÉME CARAMEL 87:-

Med kanel och äpple.

CHOKLADBIT, flingsalt 45:-