



Väljer ni att beställa från vår á la carte meny rekommenderar vi att ni äter “sharing style” och provar så många tillbehör som möjligt. Vår setmeny är ett prisvärt alternativ om ni är ute efter en färdig meny med “förrätt, varmrätt, dessert”. Men vill ni ha en burgare och pommies, har ni också kommit rätt.

SHARING SET MENU (min 2p) 450kr pp

Kökets urval från nedanstående á la carte. Välj en burgare att dela och få en helkväll.

LÖJROM
POTATO DUMPLINGS
DELA PÅ VALFRI BURGARE
ONION RINGS
CHARRED BEANS
CRÈME BRÛLÉE

STARTERS / SIDE ORDERS

LÖJROM 145:-

friterade potatisskal, 25g finsk löjrom, smetana, gräslök, rödlök, dill

GRILLED SEAFOOD 165:-

Grillade havskraftstjärtar och marulkskind i smält cheddarost, frasigt rispapper, räk-vinägrett, riven gruyere och färska örter.

OXHJÄRTA 95:-

Grillat oxhjärta på spett med salsa Ranchero, spåda blad, salta plommon, senapsfrön

TERIYAKI ONION RINGS 78:-

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

POMMES 65:-

Premium pommies, dansk remoulade.

CHARRED BEANS 65:-

Grillade färska bönor, olivolja, salt och citron.

KIMCHI 45:-

En liten assiett med husets veganska kimchi

MAINS

POTATO DUMPLINGS AND SMOKEY TOMATOES 175:-

“Gnocchi”, bränd gräddde, fermenterad tomat, rökt tomat, parmesan bread crumbs, körvel och dill.

GRILLED PORK YEMENITE DYNAMITE 225:-

Grillad, rom glacerad Pluma med het örtröra, lardo, grillad ananas, sotad paprika.

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

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

BACKYARDS CLASSIC CHEESE BURGER 152:-/202:-

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

KARAAGE CHICKEN BURGER 178:-

Friterad kycklingburgare, sticky gochujang-glace, japansk majo, picklad rättika, sesamfrön, vårlök, koriander.

TEMPEH BURGER 165:-

Burgare på Villes gråart-tempeh, veganost, chipotlemajo, grillad portabello, tomat, krispsallad.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 125:-

Klassisk brûlée toppad med en sked äpplesorbet.

VANILJGLASS 65:-

En kula vaniljglass, dulce de leche, rostade hasselnötter.

BROWNIE 45:-

En liten kladdkaka med olivolja och flingsalt.