



SHARING SET MENU (min 2p) 695:-

Rabarberkimchi, saltade plommon
70' Seafood cocktail
Rillet de canard
King oyster kebab
Husets saltgurka, smetana, honung
Smash burger
Txistorra
Grilled Carrots
Creme brule, äpplesorbet

STARTERS / SIDE ORDER

70's SEAFOOD COCKTAIL 195:-
ceviche på norska pilgrimsmussla, kolja och råräkor från Göteborgs hamn,
med leche de tigre, papaya, koriander

RILLETES DE CANARD 185:-
Grillat bröd, Ankrillet, sauterngele, svarta vinbär, cornichoner

GRILLED CARROTS 125:-
oxmärg, gremoulata.

TERIYAKI ONION RINGS 78:-
Öl, vinäger och honungsmarinerade
lökringar friterade till perfektion med japansk majo.

KÖPE-POMMES MED DIPP 65:-

CURRY FRIES 65:-
Pommes dränkta i currysås, libbsticka

FROM THE GRILL AND PLANCHA

BBQ CURRY CHICKEN 245:-
Grillat kycklinglår från Mowitz gård i Trollhättan, glacerad med husets tare.
Söt och syrlig currysås, grillad vårlök, salta plommon

TXISTORRA 165:-
Rustik Baskisk korv, rökt majsPURE, äpplecidersky, grillad lök

KING OYSTER KEBAB 225:-
Grillad, tunnt hyvlad kjejsarhatt på spett. Burre-blanc. brynt smör, Sataar,
rostade pinjenötter, focaccia.

BLACK GARLIC AND TRUFFLE BURGER 178:-/228:-
Dubbel smash på svenskt nötkött, smält brie, tryffel cheddar,
bacon, svart vitlök, tryffelmajo, 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 Cityysteriet. alt. vegan med temphe från Ville i Fabrikerna

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE MED ÄPPLESORBET 135:-
VANILJGLASS & DULCE DE LECHE, SALTROSTADE NÖTTER 65:-
LITEN BROWNIE, HAVSSALT & OLIVOLJA 45:-
