

GRUPPMENY 8-15p

Sällskap om 8 personer eller fler förbeställer från vår gruppmeny. Vi behöver beställningen senast **tre vardagar** innan er bokning. För att ni ska få den bästa upplevelsen vill vi att ni enas om max två olika förrätter, varmrätter & desserter. Vid sällskap över 8 personer delar vi ej på notor, endast 1 nota per grupp.

Menyval mailas in till: steakhouse@qhl.nu

VARMRÄTTER MAIN COURSE

ENTRECOTE 300g (hängmörad 2v, karlgrens, Gällivare) Bearnaise, pommes frites & tomatsalsa <i>Dry-aged entrecote with bearnaise, pommes & tomato salad</i>	385
OXFILÉ 200g (Från karlgrens slakteri, Gällivare) Rödvinssås, potatisgratäng & grillade grönsaker <i>Dry-aged tenderloin beef with potato gratain, red wine sauce & grilled vegetable</i>	375
GRILLAD FJÄLLRÖDING Med mandelpotatispuré, rökt sidfläsk, ostronskivling och bakad tomat <i>Grilled arctic char with almond potato mash, bacon, oyster mushroom and baked tomato</i>	285
GRILLAD HAMBURGARE 200 G Grovmalen hängmörad högrev från norrländska gårdar med bacon & cheddar, coleslaw, pickles & pommes <i>Bacon Cheeseburger, coleslaw, pickles, pommes</i>	185
PASTA OXFILÉ Krämig oxfilépasta med grönpeppar, tomat & parmesan <i>Creamy pasta with tenderloin, green pepper & tomato</i>	225
HALLOUMIBURGARE Halloumi, sallad, tomat, portabella, dijonaise & picklad lök. Serveras med coleslaw och pommes frites <i>Halloumi burger with salad, tomato, portabella, dijonaise & pickled onion. Served with coleslaw and pommes</i>	179

FÖRRÄTTER STARTERS

LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN Rostad brioche, citron, rödlök & gräddfil <i>Vendace roe with brioche, red onion & sour cream</i>	245
ÖJEBYTOAST Krämig mix av kräftstjärtar, västerbottenost, kummin och akvavit på rostad brioche <i>Toast 'Öjeby', creamy mix of crayfish, Västerbotten cheese, caraway and aquavit</i>	119
CARPACCIO PÅ GRILLAD OXFILÉ Löjrom, pepparrotscreme & rödlök på grillad toast <i>Charcoal grilled tenderloin carpaccio with vendace roe, horseradish creme & red onion on grilled toast</i>	185
VITLÖKSBRÖD med basilika aioli <i>Garlic bread with basil aioli</i>	75

EFTERRÄTTER DESSERTS

CRÈME BRULEE <i>Crème brûlée with cloud berry sorbet</i>	85
CHOKLADTERRINE MED MANGOSORBET <i>Chocolate terrine with mango sorbet</i>	95

Vi ordnar vegetariska alternativ och specialkost till alla menyer

Priser anges per person inkl moms

Varmt välkomna in till oss!