

## **Förrätter/ Starters**

***Brässerad kalvkind med rödbetscarpaccio.***

***Serveras med bacon och kavringsallad samt parmesanchips***

*Braised cheek of veal with beetroot carpaccio.*

*Served with bacon and rye bread salad, parmesan crisps*

120 SEK

***Kräftsoppa med dill- och limemarinerade hjärtmuslor***

*Crayfish soup with dill and lime marinated cockles*

120 SEK

***Skaldjurssallad med hummer, räkor och kräftor  
med mango, avokado, schalottenlök, chili och svartpepparflarn.***

***Serveras med hallonvinaigrette***

*Seafood salad with lobster, prawns and crayfish, mango, avocado, shallots,  
chilli and black pepper crisps. Served with raspberry vinaigrette*

165 SEK

***Bakat vitlöksbröd med Tvärnöskinka samt gurk- och melonsallad***

*Garlic bread with Tvärnö ham, served with cucumber and melon salad*

115 SEK

***Kalix Löjrom med blini, creme fraiche och rödlök***

*Kalix wendace roe with blini, crème fraiche and red onion*

198 SEK

## **Varmrätter från Grillen** **Main courses from the Grill**

*Entrecôte som vi använder oss av är nötkött från raserna Black Angus & Hereford från Uruguay och Argentina - båda djurraserna är frigående under hela året. Oxfilén kommer från Argentina och Brasilien, vilket garanterar Er och oss den bästa kvalitén på allt kött.*

*The Entrecôtes served here are Black Angus & Hereford from Uruguay and Argentina – all from free ranging herds. The fillet of beef stems from Argentina and Brazil; to ensure the highest quality.*

**Oxfilé**                      **200 gr 320 SEK**                      **250 gr 378 SEK**

*Fillet of beef*

**Entrecôte**                      **250 gr 298 SEK**                      **350 gr 385 SEK**

*Entrecôte*

**Lammytterfilé**    **200 gr 298 SEK**

*Fillet of lamb*

**Flankstek**                      **200 gr 265 SEK**

*Flank steak*

***Till ovanstående grillrätter ingår bearnaisesås,  
rostad paprikasås, ört- och vitlökssmör***

*The grill dishes are served with Sauce Béarnaise,  
roasted paprika sauce , herb & garlic butter*

***Potatis: Välj mellan Pommes Frites, potatisgratäng, fylld bakpotatis  
med bacon, gräslök och fetaost eller kokt potatis***

*Potato options: Choose between French fries, scalloped potatoes,  
jacket potato filled with bacon, chives and Feta cheese or boiled potatoes*

## **Övriga rätter/ Other main courses**

**Grillad Cheeseburger, 180 g, med bacon, coleslaw, dressing och pommes frites**  
*Grilled Cheeseburger with bacon, coleslaw, dressing and French fries*  
185 SEK

**Ribs med coleslaw, BBQ-sås och fylld bakpotatis med bacon, gräslök och fetaost**  
*Ribs with coleslaw, BBQ sauce and jacket potato filled with bacon, chives and Feta cheese*  
235 SEK

**Lammlägg med rotfruktspytt, haricots verts och potatispuré  
smaksatt med brännvinsost. Serveras med lammsmörsås**  
*Lamb knuckle with root vegetable hash, French beans and puréed potatoes  
with a hint of Brännvinsost. Served with lamb butter sauce*  
235 SEK

**Grillat Reninnanlår med friterad mandelpotatis- och ostronskivlingsrulle,  
ångad romaneskokål och schalottenlök/hasselnotssmör.**  
**Serveras med tranbärssås**  
*Grilled fillet of reindeer with deep-fried almond potatoes and oyster mushroom roll,  
steamed Romanesco broccoli and shallot/hazelnut butter. Served with cranberry gravy.*  
325 SEK

**Grillad Piggvar på ben och grillad havskräfta med en salladsbädd av endiver, maché,  
brysselkål och fänkål. Serveras med kokt potatis, dill- och apelsinsås**  
*Grilled turbot and Norway lobster on a bed of chicory, maché lettuce,  
Brussels sprouts and fennel salad. Served with boiled potatoes, dill and orange gravy*  
298 SEK

**Halstrad Rödingfilé med grillade pilgrimsmusslor. Serveras med  
pilaffkokta belugalinser, sockerärter och blåmusselsås**  
*Grilled fillet of Arctic char with grilled Pilgrim scallops.  
Served with pilau braised beluga lentils, sweet peas and blue mussel sauce*  
265 SEK

## **Dessertes / Desserts**

### **Chokladtriologi med pannacotta, chokladmousse och kladdkaka**

*Chocolate trio: pannacotta, chocolate mousse and cake*

110 SEK

### **Cremecheeseglass med grillad rommarinerad ananas med pistageflan**

*Cream cheese ice cream with grilled, rum marinated pineapple*

105 SEK

### **Äppeltartlett med portvinskokta äppelklyftor och vaniljcreme**

*Apple tart with port-braised apple segments and vanilla crème*

110 SEK

### **Varm hallongelé med krokant samt tequila- och blodapelsinsorbet**

*Warm raspberry jelly with crisp and tequila and blood orange sorbet*

98 SEK

### **En kula hemlagad Glass eller Sorbet med fruktgarnering**

*One scoop of home-made ice-cream or sorbet with fruit garnishing*

58 SEK

### **Hemlagad Tryffel**

*Home-made Truffles*

2 st/pcs 48 SEK

**Beträffande valfri glass eller sorbet fråga servispersonalen vilka smaker vi har i dag.**

*Ask the staff for the day's flavours, ice-cream and sorbet*

twins   
coffeeshop - deli - bar - steakhouse  
0647-504 50