



## Förrätter

### Liten Scampi

*5 Scampi serveras på hjärtsallad med aioli*

175:-

**Dryckesförslag:**

*A. Christmann Riesling*

### Toast Skagen med Kalix Löjrom

*Kökmästarens favorit på smörstekt bröd, rödlök, gräslök & chilisås*

189: -

**Dryckesförslag:**

*Blason De Bourgogne Chardonnay*

### Carpaccio på oxfilé med tryffelmajonnäs

*Oxfilé från Bjursunds slakteri, tryffelmajonnäs, ruccola, surdegsbröd  
ramslöksolja & pinjenötter*

185: -

**Dryckesförslag:**

*Clay Creek Vineyard Pinot Noir  
Gut Hermannsberg Fine Riesling*

### Grillat vitlöksbröd

*på surdegsbröd, serveras med oliver & tzatziki*

79: -

**Dryckesförslag:**

*Prosecco Extra Dry*



## Pizzor

### Gryts Marinara

*Färska räkor, musslor, mozzarella, thailändsk basilika & oregano*

210: -

**Dryckesförslag:**

*Umani Ronchi Villa Bianchi Verdicchio Classico*

### Antipasto

*Italiensk parmaskinka, italiensk caprese-salami, svensk pepparsalami, mozzarella*

235: -

**Dryckesförslag:**

*Piemonte Briccotondo Barbera*

### Vegetarisk

*Mozzarella, marinerad kronärtskocka, skogschampinjoner, oliver*

185: -

**Dryckesförslag:**

*Gryts Lager*

## Barnmeny

### Gryts Fläskfilé

*Serveras med pommes frites, bearnaise & sparris*

145: -

### Pannkakor

*med grädde & jordgubbssylt*

95: -

### Köttbullar

*Serveras med potatismos, rårörda lingon & gräddsås*

145:-

*Vid allergifrågor, vänligen prata med personalen*



## Varmrätter

### Rödspättafile

*serveras med hollandaisesås, rotfrukter, sparris, mandel/delikatess potatispuré, gruyère ost, dill & citron*

285:-

**Dryckesförslag:**

*Hans Baer Sauvignon Blanc*

### Stor Scampi

*10 räkor serveras med spanskt kryddris, aioli, citron & hjärtsallad*

340:-

**Dryckesförslag:**

*Hans Baer Riesling*

### Gryts Fläskfile

*Serveras med rotfrukter, sparris, persilja, rödvinssky, bearnaisesås samt pommes frites*

255:-

**Dryckesförslag:**

*Raimonda Barbera D'Alba*

### Steak Minute

*på hängmörad ryggbiff från Bjursunds Slakteri serveras med pommes frites, tomatsallad, grillad citron samt rödvinssky och en härlig bearnaisesås*

399:-

**Dryckesförslag:**

*Baron De Rey Rioja Reserva*

### Gryts Högrevsburgare

*En högklassig burgare från vår lokala köttleverantör med tryffelmayo, syltad silverlök, cheddarost, brioche bröd & pommes frites*

235:-

**Dryckesförslag:**

*Brooklyn Defender IPA*

*Vid allergifrågor, vänligen prata med personalen*



## Dessert

### Två bitar ost

*Gryer och grönmögelost, fikon marmelad, björnbärmarmelad, knäckebröd & saltiner*

**Dryckesförslag:**

*Calvet Reserve du Ciron Sauternet*

95:-

### Friterad Camembert med friterad persilja & hjortronmylta

165: -

**Dryckesförslag:**

*Calvet Reserve du Ciron Sauternet*

### Gammeldags vaniljglass

*och myntamarinerade jordgubbar toppad med espressokräm & mandelflarn*

98: -

**Dryckesförslag:**

*Etienne Dumont Champagne Brut*

### Chokladmousse på vit choklad

*med apelsin, chili, rostade mandlar & apelsinhjärtan*

125:-

**Dryckesförslag:**

*Fontanafredda Moscato D'Asti*