

LILLA GRAND RESTAURANG

MENY

Favorites & specials

Garlic bread.....79 kr
Ost- & vitlöksgratinerad ciabatta med husets aioli.

Indian beef chili.....119 kr
Högrevschili, naanbröd, chilicremé & avocadotopping.

Tiger.....99 kr
Örtfrästa tigerräkor, Jack Daniels glace & aioli.

Hot cheese.....79 kr
Chili cheese pickers, guacamole, ört- & vitlöksdressing.

Spicy chicken.....99 kr
BBQ- & chilikryddade chickenwings, guacamole & aioli.

No meat.....69 kr
Mozzarellasticks, chilicremé & aioli.

Burgers!

American Bastard.....169 kr
Rökig högrevsburgare, Jack Daniels glace, surdegsbröd, mixad sallad, bacon, tomat, rostad lök, pepperjack ost, BBQ-pommes, BBQ-sås.

Northern Royal.....189 kr
Vilt- & högrevsburgare. BBQ-bröd, mixad sallad, bacon, tomat, guacamoletopping, chilidressing, jalapeño, picklad lök & gurka, pepperjackost & friterade XL pommes.

Hungrig?

2 st burgare.....249 kr

Norrland

Löjromstoast på klassiskt vis.....199 kr

Renfilé.....299 kr
Kantarellsås, primörer & potatisbakelse

Ljummen hjortronmylta.....119 kr
Med vaniljglass

Sides

Friterad klyftpotatis.....39 kr

Färskostfylld bakpotatis.....39 kr

Sötpotatispommes.....39 kr

Aioli.....19 kr

Bearnaise.....19 kr

Chilidressing.....19 kr

Ört & vitlöksdressing.....19 kr

Mixed sallad.....39 kr

Husets BBQ-sås.....19 kr

Coleslaw.....19 kr

Jack Daniels glace.....19 kr

Guacamole.....19 kr

FROM THE GRILL

Classic rib eye.....279/319 kr
Butchers selected, Irland. 200/300 g.

New York strip steak.....269/309 kr
Butchers selected, Irland. Ryggbiff. 200/300 g.

Beef tenderloin.....299 kr
Peppargrillad oxfilétournedos. 180 g.

Lamb.....259 kr
Grillad lammrostbiff. 200 g.

Grisens hemlighet.....229 kr
Grillad Secreto Iberico Bellota.

BBQ-ribs.....199/269 kr
BBQ-marinerade babyback ribs. **Double up!**

Hällefundra.....299 kr
Grilladhällefundra.

➡ — Till alla rätter från grillen serveras grillad majs, husets coleslaw, mixed sallad, lillas bbq-sås & färskostfylld bakpotatis allt BBQ-kryddade pommes — ➡

Classics

Plankstek oxfilé.....269 kr
Grillad oxfilé 180 g, pommes duchesse, baconlindad sparris, grillad tomat, rödvinssås & husets bearnaise.

Plankstek lax.....229 kr
Stekt laxfjäril, pommes duchesse, baconlindad sparris, grillad tomat, vitvinssås & husets hollandaise.

Something sweet

Fondant no.77.....99 kr
Salted caramel.

American fudge cake.....79 kr
Chokladsås, hasselnötsglass & vispad grädde.

Vaniljglass.....59 kr
Chokladsås.

Kidz

Plättar.....79 kr
Sylt & vispad grädde.

Hamburgare.....79 kr
Pommes & dressing.

Barnplanka.....159 kr
Grillad oxfilé 100 g, pommes duchesse, baconlindad sparris, grillad tomat, rödvinssås & husets bearnaise.

Chicken nuggets.....79 kr
Pommes & dressing.

STEKGRADER

Rare: Rå/ljummen kärna, ca 40 grader

Medium rare: Aningen rå/varm kärna, ca 45 grader

Medium: Rosa genom hela köttet, ca 55 grader

Medium well: Svag rosa kärna, ca 62 grader

Well done: Inget rosa alls, ca 72 grader

Vi serverar helst vårt kött medium/medium rare, det är då köttet är som mörast & med bäst köttsmak.