

BLACK STONE GRILL

RESTAURANG
HovÄrken
BY BANKOMAT

GRILLA DIN RÄTT VID BORDET

DU FÅR EN GLÖDHET LAVASTEN DÄR DU FÅR GRILLA DIN EGNA MAT

OXFILÉ 200GR	295:-
RYGGBIFF 200GR	250:-
MIXED MEAT GRILL (Oxfile, fläskfile, ryggbiff)	380:-
VEGETARISK (Tofu halloumi)	215:-

SÅSER

- Bearnaise
- Chilibearnaise
- Mackmyrasmör
- Coleslaw
- Rödvinssky
- Mackmyra BBQ-sås
- Ört och vitlöksmör
- Teriyakisås

TILLBEHÖR

- Bakad potatis
- Country fries
- Mixsallad

OBS!
LÄGG EJ SMÖR DIREKT
PÅ STENEN.

INKL
1 VALFRITT TILLBEHÖR
SAMT 1 SÅS.



FÖRRÄTTER

**MACKMYRAGRAVAD
OXFILÉ CARPACCIO (L,Ä)**
130:-

Serveras med ruccola,
pinjenötter, parmesan
och nobisdressing

BETOR (L)
95:-

Sous vide kokta betor
serveras med honung,
chevrecreme och rostade
valnötter

KLASSISK SKAGEN (G)
110:-
Serveras på hembakat
bröd, toppas med citron
och dill

VITLÖKSBRÖD (G,L)
85:-
Parmesangratinerade
serveras med Kalamata
oliver och paprikarelish

VARMRÄTTER

**HOVÄRKENS
PLANKSTEK (L)**
295:-

Hängmörad oxfile
serveras med
chilibearnaise,
rödvinssky, grillad tomat
och baconlindad sparris,
duchessepotatis

**LÄTTRIMMAD
TORSKRYGG (L)**
295:-

Serveras med brynt smör
pepparrot, räkor, dill och
kokt potatis

**HOVÄRKENS CHEESE
BURGER (G,L)**
180:-

Vår egenmalda 200g
burgare serveras med
coleslaw och country fries

**LÄTTRÖKT
RÖDINGFILÉ (L)**
220:-

Hemrökt rödingfile
serveras med en potatis- &
västerbottenbakelse,
messmörssås, primörer
och lingon

**KRÄMIG
KANTARELLRISOTTO (L)**
175:-

Serveras med parmesan,
vittvin, kantareller och
gorgonzola

**FISK OCH
SKALDJURSGRYTA (G)**
195:-

Serveras med aioli och
grillat hembakat bröd

OXFILÉPASTA (G)
235:-

Strimlad hängmörad
oxfile. Serveras med
tortiglioni, dijon,
rödvin, paprika,
champinjoner och
grädde

DESSERT

CHOKLADTRYFFEL (L)
45:-

Smaksatt med Mackmyra
whisky och rullad i
halloncrisp

KVÄLLENS SORBET (L)
95:-

Serveras med
havtornskompott

SMULPAJ (G,L)
115:-

Smulpaj på äpplen,
Serveras med hemslagen
vaniljsås

CREME BRULÉE (L)
110:-

Smaksatt med
passionsfrukt

Har du allergier eller undrar om våra ingredienser,
fråga gärna personalen.