

**KÖKSMÄSTARENS TIPS /
CHEF'S CHOICE**

Skagen på kavring (G, L)

Skagenröra toppad med forellrom

Skagen on dark rye bread (G, L)

Classic with shrimp, dill and mayonnaise
topped with trout roe

Escapades Sauvignon Blanc

Grillad rostbiff av gödkalv (L)

Potatisgratäng, murkelsås, säsongens
grönsaker

Grilled veal roast beef (L)

Potato gratin, creamy morel sauce,
seasonal vegetables

*La Côte Sauvage Cairanne Côtes du Rhone
Villages*

Crème Brûlée (L)

Blåbärsglass, torkade blåbär

Blueberry ice cream, dried blueberries

3-rättersmeny / 3-course menu 395:-

Vinpaket / Wine package 245:-

**JONAS TIPS / JONAS'S
CHOICE**

2 x Ostron Fine de Claire

Serveras med vinägrett, citron och
tabasco

2 x Oysters Fine de Claire

Served with vinegrette, lemon and
tabasco

Escapades Sauvignon Blanc

Rimmad torskrygg (L)

Smörbakad jordärtskocka, sojamajonnäs,
lakritspicklad fänkål, hasselnötter i brynt
smör, parmesan

Pan fried cod (L)

Butter baked jerusalem artichoke, licorice
pickled fennel, hazelnuts, browned butter,
parmesan cheese

Hahn Chardonnay

Ostasiett (G, L)

En utvald svensk ost. Serveras med
Husåknäcke och äppelchutney

Cheese plate (G, L)

Swedish cheese
served with Huså crispbread and apple
chutney

Grådask tawny port 5cl

Mjökchokladpannacotta (L)

Havtornssorbet, honung, valnötter

Milk chocolate pannacotta (L)

Sea buckthorn sorbet, honey, walnuts

St Stephans Cr Tokaji 5 Puttonyos 5cl

4-rättersmeny / 4-course menu 500:-

Vinpaket / Wine package 360:-

SKALDJUR / SEAFOOD

Ostron Fine de Claire

Serveras med vinägrett, citron och tabasco

35:- / st

Oysters Fine de Claire

Served with vinegrette, lemon and tabasco

35:- / piece

Escapades Sauvignon Blanc 120:-

Ostron & Champagne / Oysters & Champagne

Petit

3 Fine de Claire &
ett glas Champagne Palmer Brut

Petit

3 Fine de Claire &
a glas Champagne Palmer Brut

195:-

Skaldjursplatå (G, L)

(förbeställes 24h i förväg)

½ hummer, 3 ostron, 3 havskräftor, 100g räkor, 100g rökta räkor
Serveras med vinägrätt, aioli, Rhode island, bröd och vispat smör

595:- /pers

Shellfish Plateau (G, L)

(Pre-ordered 24 hours before)

½ lobster, 3 oysters, 3 sea cray fish, 100g prawns, 100g smoked shrimp
Served with vinegrette, aioli, Rhode Island, bread and whipped butter

595:- /pers

FÖRRÄTT / STARTERS

Råraka (L)

Smetana, gräslök och rödlök
serverad med tångrom **145:-**
serverad med Bottenviken löjrom **195:-**

Hash browns (L)

Smetana, chives and red onions
served with vegan caviar **145:-**
served with Bottenviken bleak roe **195:-**
Escapades Sauvignon Blanc 120:-

Vit sparris (L)

Brynt smör, hasselnötter, parmesan och norrländsk lufttorkad karré

White asparagus (L)

Smoked butter, hazelnuts, parmesan and northern air dried curry

120:-

Sander Riesling 120:-

Skagen på kavring (G)

Klassisk skagenröra toppad med forellrom

Skagen on dark rye bread (G)

Classic skagen with shrimp, dill and mayonnaise topped with trout roe

120:-

Sander Riesling 120:-

Råbiff

Råbiff på innanlår och högrev från närområdet, confiterad äggula, kapris, rödbetor,
pepparrot, dijonsenap

Steak tartare

Raw beef made of local chuck steak,
confit egg yolk, capers, beetroot, horseradish, Dijon mustard

125:-

Hahn Pinot Noir 135:-

Asiatisk råbiff

Råbiff på innanlår och högrev från närområdet, sesamfrön, friterad lök, sojamajonnäs,
picklad ingefära

Asian raw beef

Raw beef made of local chuck steak, sesame seeds, fried onions, soybean mayonnaise,
pickled ginger

125:-

Sander Riesling 120:-

Y★WON
BAR & GRILL

OST & CHARK / CURED MEAT & CHEESE

Charkplanka (G, L)

Svenska charkuterier och ostar, grillat surdegsbröd, oliver

Meat Plank (G, L)

Swedish cured meats and cheeses, grilled sourdough bread, olives

110:-

Hahn Pinot Noir 135:-

Osttallrik (G, L)

Tre svenska ostar. Serveras med husåknäcke och äppelchutney

Cheese plate (G, L)

Three Swedish cheeses

served with Huså crispbread and apple chutney

120:-

Grådask tawny port 8cl 80:-

SALLAD & SMÖRGÅS / SALAD & SANDWICH

Räksmörgås (G, L)

150g handskalade räkor, hembakad kavring, majonnäs, ägg, picklad lök, forellrom

Shrimp Sandwich (G, L)

150g peeled shrimps, our own rye bread, egg, mayonnaise, pickled onion, trout roe

185:-

Escapades Sauvignon Blanc 120:-

Räksallad

150g handskalade räkor, aioli, ägg, picklad lök, forellrom

Shrimp salad

150g peeled shrimps, aioli, egg, pickled onion, trout roe

185:-

Escapades Sauvignon Blanc 120:-

Y★WON
BAR & GRILL

FISK & GRÖNT
FISH & VEGETARIAN

Rimmad torskrygg (L)

Smörbakad jordärtskocka, sojamajonnäs, lakritspicklad fänkål, hasselnötter i brynt smör,
parmesan

Pan fried cod (L)

Butter baked jerusalem artichoke, licorice pickled fennel, hazelnuts, browned butter,
parmesan cheese

285:-

Hahn Chardonnay 135:-

Halstrad röding (L)

Potatispuré, grillad pak choi, sparrisvelouté och forellrom

Pan fried char (L)

Potato puree, grilled pak choy, asparagus velouté, trout roe

275:-

F de Fournier Chenin Blanc 115:-

Vegetarisk black& white

Röda linser och portabellobiff serveras med säsongens grönsaker, grillad pak choi,
rödvinssås och béarnaise sås

Vegetarian black& white

Red lentils and portabello beef served with seasonal vegetables, grilled pak choi, red wine
sauce and béarnaise sauce

215:-

Cantina Negrar le Roselle Ripasso 125:-

KLASSIKER / CLASSICS

Grillad hängmörad entrecôte (L)

Rödlökschutney, bearnaisesås, portvinsås
och pommes frites

Grilled dry aged entrecôte (L)

Red onion chutney, béarnaise sauce, port wine sauce and french fries

325:-

Cantina Negrar le Roselle Ripasso 125:-

Y-Won's Cheeseburgare (G, L)

Vår egna burgare av färskmalad högre och bringa, grillad rökt fläksida, cheddar, bakad
tomat, stekt lök,

syrad lök, pommes frites, dijonmajonnäs

Y-Won's Cheeseburger (G, L)

Our own burger of fresh ground chuck steak and brisket, grilled smoked pork, cheddar,
baked tomato, fried onions,

pickled onions, french fries, dijon mayonnaise

185:-

Cantina Negrar le Roselle Ripasso 125:-

1/1 Råbiff & pommes frites

Råbiff på innanlår och högre från närområdet, confiterad äggula, kapris, rödbetor,
pepparrot, dijonsenap

1/1 Steak tartare & french fries

Raw beef made of local chuck steak,
confit egg yolk, capers, beetroot, horseradish, Dijon mustard

215:-

Hahn Pinot Noir 135:-

1/1 Asiatisk råbiff & pommes

Råbiff på innanlår och högre från närområdet, sesamfrön, friterad lök, sojamajonnäs,
picklad ingefära

1/1 Asian raw beef

Raw beef made of local chuck steak, sesame seeds, fried onions, soybean mayonnaise,
pickled ginger

215:-

Sander Riesling 120:-

Y★WON
BAR & GRILL

KÖTT / MEAT

Pärhöna på två vis (L)

Rotsellerifondant, stuvad grönkål med shitake, brynt smör- och sojasås och crudité

Guinea fowl in two ways (L)

Rootselleri fondant, stewed green cabbage with shitake, browned butter and soy sauce and crudité

255:-

Hahn Pint noir 135:-

Lammentrecôte och lambringa (L)

Långbakad lambringa, råstekt palsternacka, vitlöks- och palsternackspuré, rostad potatis och lammsky

Lamb entrecôte and lamb brisket (G, L)

Raw fried parsnip, garlic- and parsnip puree, roasted potatoes and lamb gravy

295:-

La Côte Sauvage Cairanne Côtes du Rhone Villages 130:-

Grillad rostbiff av gödkalv (L)

Potatisgratäng, murkelsås, säsongens grönsaker

Grilled veal roast beef (L)

Potato gratin, creamy morel sauce, seasonal vegetables

225:-

La Côte Sauvage Cairanne Côtes du Rhone Villages 130:-

OST

Osttallrik (G, L)

Tre svenska ostar. Serveras med Husåknäcke och äppelchutney

Cheese plate (G, L)

Three Swedish cheese
served with Huså crispbread and apple chutney

120:-

Grådask tawny port 8cl 80:-

DESSERT

Praliner (L)

45:- / 2 st

Chocolate pralines (L)

45:- / 2 pieces

Kvällens egengjorda glass/sorbet (L)

Fråga oss om kvällens smak

Ice cream/sorbet of the day (L)

One scoop of our own ice cream/sorbet

Ask your waiter

30:-

Citrontarte (G, L)

Italiensk maräng, hallonsorbet

Lemon tarte (G, L)

Italian meringue, raspberry sorbet

120:-

St Stephans Cr Tokaji 5 Puttonyos 8cl 90:-

Mjökchokladpannacotta (L)

Havtornssorbet, honung, valnötter

Milk chocolate pannacotta (L)

Sea buckthorn sorbet, honey, walnuts

115:-

St Stephans Cr Tokaji 5 Puttonyos 8cl 90:-

Crème Brûlée (L)

Blåbärglass, torkade blåbär

Blueberry ice cream, dried blueberries

Y★WON
BAR & GRILL

95:-

St Stephans Cr Tokaji 5 Puttonyos 8cl 90:-

BARNMENY / KIDS MENU
Upp till 12 år / Up to 12 years

Köttbullar (G, L)

Potatispuré, gräddsås och lingon

Meat balls (G, L)

Potato puree, cream sauce, lingon berries

6 köttbullar / meat balls 65:-

12 köttbullar / meat balls 95:-

Hamburgare (G, L)

Sallad, tomat, dressing och pommes frites

Hamburger (G, L)

Salad, tomato, dressing and french fries

65:-

Pannkakor (L)

Sylt och vispad grädde

Pancakes (L)

Jelly, whipped cream

65:-

Grillad rostbiff av gödkalv (L)

Bearnaisesås, tomater och pommes frites

Grilled veal roast beef (L)

Béarnaise sauce, tomatoes and french fries

125:-

Bakad röding (L)

Potatispuré och sparrisvelouté

Baked trout (L)

Potato puree, asparagus velouté

125:-

Allergi eller överkänslighet?

Fråga personalen

Y★WON
BAR & GRILL

**Allergy or intolerance?
Ask the staff**

Y★WON
BAR & GRILL

016-540 23 00 | elite.se/y-won | facebook.com/ywonbarochgrill