

Vodka

Stolichnaya	€ 6.50
Belvedere	€ 8.75
Grey Goose	€ 9.75
Ciroc	€ 8.50
Kauffman	€ 12.50
Stolichnaya Elit	€ 14.75
Beluga Gold line	€ 19.75

Cognac

Armagnac V.S.O.P.	€ 7.50
Armagnac Vaghi Bas 1977	€ 32.50
Calvados Boulard V.S.O.P.	€ 7.50
Calvados Lauriston 1992	€ 19.75
Remy Martin V.S.O.P.	€ 8.50
Hennessy V.S.O.P.	€ 9.75
Remy Martin X.O.	€ 37.75
Hennessy X.O.	€ 39.75
Meukow Extra	€ 42.50
Hennessy Paradis	€ 149.50
Louis XIII	€ 249.50

Likörer

Amaretto Disaronno	€ 6.50
Baileys	€ 6.50
D.O.M. Bénédictine	€ 6.50
Drambuie	€ 6.50
Sambuca	€ 6.50
Frangelico	€ 6.50
Limoncello	€ 6.50
Licor 43	€ 6.50
Ramazotti	€ 6.50
Tia Maria	€ 6.50
Grand Marnier Rouge	€ 6.50
Grand Marnier Cuvee Du 100Re	€ 17.50
Grand Marnier Cent Cinquantenaire	€ 37.50

Bitters

Averna	€ 6.50
Fernet - Branca	€ 6.50
Jägermeister	€ 6.00
Campari	€ 6.00
Aperol	€ 6.00

PSV

Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	€ 6.00
Sherry Medium / Dry	€ 6.00
Port Taylor's 10 År Gammal Tawny	€ 10.50

Grappas

Grappa Poli Dry / Oro	€ 7.50
Grappa Acqua di Gori	€ 12.50
Grappa Adagio	€ 29.75

Grillade Kvalitéstekar

Vårt nötkött är uteslutande importerat för er, Toro Dorados värderade gäster

Vi erbjuder en mängd 100% rent nötkött av världsklass från Argentina, Kanada, Japan, Skottland och Nya Zeeland. Toro Dorados biffar är kryddade med exklusiv extra virgin olja och havssalt. Vi använder noggrant utvalda 100% rena ekologiska ingredienser för att skapa din favoritsmak.

Välj från vårt urval av världsklass:

Argentinsk Premium Black Label

Njut av utsökt gräsmatad, 100% (ren, kyld färsk - ej fryst) toppkvalitetsbiff som innehåller friska Omega 3-fettsyror och som inte bidrar till att höja kolesterolen hos människor. Denna biff från frigående djur importeras från Pampas bördiga betesmarker, där de njöt av att leva en lugn och avslappnad livsstil. Nötköttet är underbart mörkt och skryter med stora hälsofördelar som att vara rik på Omega 3 och 6. När du lägger till Toro Dorados förberedelseprocess till det redan fantastiska argentinska nötköttet vet du att måltiden kommer att bli något speciellt. Prova det - du kommer att minnas denna smak under en lång tid!

Kanadensisk Heritage Frigående Angus

Med många små rancher i Alberta, är Heritage Angus Beef noga med att se till att jordbruk och natur samarbetar i balans. Deras betesmarker och skogar ger de finaste Angus-nötkreaturerna och de är stolta över att uppföstra boskapet på ett "gammaldags sätt" - utan användning av hormoner, antibiotika och / eller animaliska biprodukter.

Kanadensisk Rangeland Bison

I dag, mer än någonsin, upplever ett växande antal människor bisonkött. Det är valet för de som vill ha den fantastiska smaken och överlägsen näring i ett, otroligt mörkt, näringsäkert och magert rött kött. Den har rikare, sötare smak än nötkött. Behandla din kropp väl med bisonbiffar som serverar en daglig dos av rent magert protein, järn och zink. Grilla din väg till ett hälsosamt hjärta och glada smaklökar.

Japansk Certifierad Kobe Biff

Vi är stolta över att servera det läckraste och mest exklusiva nötköttet på jorden "Kejsarens nötkött". Vårt exklusiva märke, Royal Wagyu BMS 8-9 och Top Royal Wagyu BMS 10-11-12, som importeras direkt från Japan, är en lyxprodukt som säljs i set. Varje uppsättning har ett unikt pass med sin ursprungliga identitet och marmoreringsklass. Toro Dorado har stor stolthet i att servera detta exceptionella kött, som är helt utmärkt.

Scottish Mathers Black Gold

Mathers Black Gold är ett kvalitativt nötkött från nötkreatur uppfödda på de frodiga betesmarkerna i Aberdeenshire och nordöstra Skottland. Endast de allra bästa nötkreaturerna från spårbara besättningar av äkta skotskt ursprung är berättigade. Allt grödmatat nötkött är hängmörat och mognat på benet i 28 dagar vilket ger en förbättrad smak, konsekvent ömhet och succulens vilket gör den till en unik ätupplevelse. Hängmörning är den "gamla metoden" för mörning av kött och har blivit sällsynt på grund av kostnaden. I stället för att låta köttet sitta i en vakuumtätad påse, är köttet hängt i en månad i en kontrollerad, noggrant kollad miljö. Temperatur, luftfuktighet och luftflöde måste vara perfekta. Mathers Black Gold biff finns i lyxhotell och restauranger runt om i världen och Toro Dorado är glad över att erbjuda ett omfattande utbud av Mathers Black Gold biffar till de mest realistiska prisnivåerna.

Nya Zeeland Prime Steer

Med sitt perfekta milda klimat, överflöd av mark som passar för pastoralt jordbruk, stora gräsbevuxna betesmarker med frodigt gräs och klart vatten, är Nya Zeeland Prime Steer biff upptagen på en naturlig kost av friskhet. Vi har valt Prime Steer uppvuxen under de bästa förutsättningarna för premium, fullkornigt och fint marmorerat nötkött.

SWEDISH



the fine art of grilling



Toro Dorado
Quality steaks



Whiskeys

Bushmills 10 år gammal	€ 6.50
Connemara	€ 7.75
Jameson	€ 6.50
Four Roses	€ 6.50
Jack Daniel's	€ 6.50
Wild Turkey 8 år gammal	€ 7.50
Canadian Club 12 år gammal	€ 9.00
Crown Royal	€ 7.50
Aberlour 10 år gammal	€ 7.50
Aberlour 16 år gammal	€ 13.50
Aberlour A'bunadh	€ 16.50
Ballantine's	€ 6.50
Balvenie 14 år gammal	€ 16.50
Chivas Regal 12 år gammal	€ 7.50
Chivas Regal 18 år gammal	€ 14.50
Chivas Regal 21 år gammal	€ 28.75
Chivas Regal 25 år gammal	€ 54.75
Dalmore 12 år gammal	€ 10.50
Dimple	€ 8.00
Famous Grouse	€ 6.50
Glenfiddich 12 år gammal	€ 8.50
Glenfiddich 18 år gammal	€ 21.00
Glenfiddich 21 år gammal	€ 41.00
Glenmorangie 18 år gammal	€ 22.50
Glenmorangie 25 år gammal	€ 179.00
Highland Park 18 år gammal	€ 30.50
Johnnie Walker Green Label	€ 9.75
Johnnie Walker Gold Label	€ 10.50
Johnnie Walker Blue Label	€ 39.50
King George V	€ 94.50
Lagavulin 16 år gammal	€ 14.50
Macallan Gold	€ 11.50
Macallan Amber	€ 13.50
Macallan Ruby	€ 47.50
Hakushu	€ 22.50
Yamazaki 18 år gammal	€ 224.00
Yamazaki single malt	€ 22.50
The Hakushu Single malt	€ 20.00
Talisker Skye	€ 8.50
Royal Lochnagar	€ 7.50

Internationella

Jonge Jenever	€ 5.00
Oude Jenever	€ 6.00
Bombay Sapphire Gin	€ 7.50
Tanqueray's Gin Ten	€ 8.50
Hendrick's Gin	€ 9.50
Pernod	€ 6.50
Jose Cuervo Silver	€ 6.50
Jose Cuervo Especial Gold	€ 7.50
Patrón Reposado	€ 14.75
Patrón Gran Platinum	€ 39.75

Rom

Bacardi	€ 6.00
Captain Morgan	€ 7.00
Havana 7 år gammal	€ 7.50
Zacapa Centenario X.O.	€ 24.75
Malibu	€ 6.00

Förrätter

Filé Tartare Shiso	€ 15.00
Olika råa filéer, schalottenlök, saltgurka, yuzo koshp, shiso, koriander och kryddor <p><i>Skotsk Mathers Black Gold, Argentinska Premium Black Label Angus, Nya Zeeland Prime Steer & Certified Canadian Heritage Angus</i></p>	
Filé Mignon Yakitori 3 x 30gr	€ 29.50
Grillad filé mignon, soja, mirin, sake, daikon, schalottenlök & kapris med senap-pepparrotkräm <p><i>Japansk fullblodig Wagyu A5 BMS 8+, Kanadensisk Carmen Creek Bison & Skotsk Mathers Black Gold</i></p>	
Krispiga Krabbkakor	€ 16.50
Med mango, jalapeno, koriander, schallotenlök, granatäpple, sansho & pepparrottsås	
Ostron I Halvt Skal	€ 3.50 / € 4.00
Creuses / Likedeau-ostron (Storlek 2/4) med japanskt sjögräs, chili, koriander och citron <p><i>Minst 2 bitar</i></p>	per bit
Otoro Tonfisk Tartar	€ 22.50
Bläfenad tonfiskartar med benitade, avokado, purjolök, tomat, mango, syltad ingefära, kaviar & wonton	
Räckrostini	€ 15.50
Krispiga krutonger toppade med krämig ost, limesmak, avokado-wasabi grädde & räkor <p><i>Storlek 13 - 15</i></p>	
Salta Japanska Kammusslor	€ 16.00
Stekta kammusslor med avokado, kiwi, schallotenlök, koriander, kaviar & röd yuzu dressing	
Kaprissallad	€ 13.75
Buffelmozzarella-ost 3x25gr, Heirloom-tomater, röda lökar och basilika	
Hummersallad	€ 21.75
Hummersvans, Färsk dragon, Schallotenlök, Salladslök, Selleri, Hanahojiso, Skivad Avokado, Havssalt, Svartpeppar & Oshinko	
Vild Lax	€ 19.75
Färsk vild lax, sojasås, rödbetor, getost, mandarin, olivolja, lavasalt och svartpeppar serverad med yuzukosho dressing	

Soppor

Pomodori Soppa	€ 7.50
Pomodori-tomatsoppa med basilika och ricotta	
Hummerbisque	€ 12.50
Krämig hummersoppa med färsk myoga, kashmirsafran, vattenpeppar, gräslök och limesmaker	

Smårätter

Kejsarens bröd	€ 3.50
100% naturligt bröd med olivtapenad och vitlöckssmör	
Bakad Potatis	€ 4.50
Serveras med kryddstark gräddfil <p><i>Extra bacon eller ost (€ 1.50)</i></p>	
Ekologisk Holländsk Mosk	€ 5.50
Ekologisk potatis, lök, morot och skivad rostad mandel	
Fräscha Pommес	€ 5.25
Toppad med parmesan och persilja	
Svampar & Schalottenlök	€ 5.50
Stekt svamp, schalottenlök med vitlök, tillagad i vitt vin	
Kryddig Edamame	€ 5.00
Perfekt blandning av pepparkryddade sojabönor, aromatisk vitlök exciterar din gom som lämnar dig som vill ha mer	
Fräsch vild spenat	€ 5.00
Vild spenat toppad med vit rökt sesam, vitlökepeppar och krossad djionsenap	
Broccoli & Blomkål	€ 5.00
Krämig Combo av Broccoli och Blomkål	
Exotisk Sparris	€ 5.75
Sparris toppad med parmesanost och serveras med kryddig senap	

Sidosallader

Tomatsallad	€ 7.25
Heirloom tomater, dragon, malen gräslök, basilika, kapris, rödlök, getost, balsamico, shichimi togarashi och olivolja	
Grön Sallad	€ 7.75
Sallad, arugula, gurka, avokado, rödlök, granatäpple, skivad mandel, feta, balsam, funikake och olivolja	

Obegränsad Smak

Kombinera oemotståndliga bitar till dina smaklökar

Nya Zeeland [*]	€ 13.50
Prime Steer <p><i>Gräsmatad</i></p>	
Argentinskt	€ 14.50
Premium Black label Angus <p><i>Gräsmatad</i></p>	
Kanadensiskt [*]	€ 18.00
Certified Heritage Angus <p><i>Gräsmatad, spannmål</i></p>	
Skotsk	€ 19.25
Mathers Black Gold <p><i>Gräsmatad - Mognad & full av naturlig smak</i></p>	
Bison	€ 30.50
Rangeland – Fri Betesmiljöm <p>Absolut ingen användning av tillväxthormoner</p> <p><i>Gräsmatad</i></p>	
Royal Wagyu	€ 78.75
Japansk fullblodad Kobe Wagyu A5 BMS 8+ <p><i>900 Dagers Spannmålsmatad</i></p>	
Top Royal Wagyu [*] [*]	€ 101.25
Japansk fullblodad Kobe Wagyu A5 BMS11+ <p>Japansk fullblodad Kobe Wagyu A5 BMS12+ <p><i>900 Dagers Spannmålsmatad</i></p></p>	Marknadspris

^{*} Fråga personalen om tillgänglighet ^{*} Tillgängligt i Halal



Obegränsade Stekar

Stekålskarnas Val

Kvalitativ Ryggbiff	8,82oz / 250gr	12,35oz / 350gr	17,64oz / 500gr	
Argentinskt	€ 24.50	€ 32.50	€ 43.00	
Premium black label Angus <p><i>Gräsmatad</i></p>				
Kvalitativ Filéstek	6,35oz / 180gr	8,82oz / 250gr	12,35oz / 350gr	17,64oz / 500gr
Nya Zeeland [*]	€ 25.00	€ 33.00	€ 44.50	€ 62.50
Prime Steer <p><i>Gräsmatad</i></p>				
Argentinskt	€ 25.50	€ 35.50	€ 47.75	€ 66.50
Premium black label Angus <p><i>Gräsmatad</i></p>				
Kanadensisk Angus [*]	€ 34.50	€ 44.50	€ 59.00	€ 84.00
Certifierad Kanadensisk Heritage Angus <p><i>Gräsmatad, spannmål</i></p>				
Skotsk Black Gold	€ 35.00	€ 47.50	€ 64.50	€ 89.00
Mör skotsk biff från Aberdeenshire <p>- full av naturlig smak</p> <p><i>Mörad minst 14 dagar på ben, Gräsmatad</i></p>				
Bison	€ 55.00	€ 75.00	€ 99.00	€ 139.00
Kanadensisk Rangeland <p><i>Gräsmatad Bison, fri betesmiljö</i></p> <p><i>Absolut ingen användning av tillväxthormoner</i></p>				
Royal Wagyu	€ 141.75	€ 191.00		
Japansk fullblodad Kobe Wagyu A5 BMS 8+ <p><i>900 Dagers Spannmålsmatad</i></p>				
Top Royal Wagyu [*] [*]	€ 182.25	€ 245.00		
Japansk fullblodad Kobe Wagyu A5 BMS11+ <p>Japansk fullblodad Kobe Wagyu A5 BMS12+ <p><i>900 Dagers Spannmålsmatad</i></p></p>	Marknadspris			
Kvalitativ Rib-Eye Stek	8,82oz / 250gr	12,35oz / 350gr	17,64oz / 500gr	
Kanadensisk Angus [*]	€ 33.50	€ 43.50	€ 51.50	
Certifierad Kanadensisk Heritage Angus <p><i>Gräsmatad, spannmål</i></p>				

^{*} Fråga personalen om tillgänglighet ^{*} Tillgängligt i Halal

TDQ Special

Serveras med en sidorätt av ditt val

Surf & Turf 2 x 90gr	€ 47.50
Ett "perfekt äktenskap" mellan en mittfilé och en halv hummersvans <p><i>Argentinsk Premium Black label Angus, Nya Zeeland Prime Steer</i></p>	
Toro's try-out 2 x 100gr	€ 94.50
Utforska den kontinentala mångfalden på en enda tallrik <p><i>Bison Carmen Creek & Japansk fullblodig Wagyu A5 BMS 8+</i></p>	
“En Brochette” Fillet Mignon 4 x 50gr	€ 29.00
En smakfull blandning av alla olika kvalitetsfiléer <p><i>Skotsk Mathers Black Gold, Nya Zeeland prime Steer, argentinsk premium black label och kanadensisk heritage angus</i></p>	
Lamrack 400gr [*]	€ 34.50
Med Dijonsenapsskorpa, olivolja, vitlök och rosmarin <p><i>Maori Lakes, New Zealand</i></p>	
Toro's Filéburgare	€ 22.50
En smakfull blandning av alla olika kvalitetsfiléer 200gr <p><i>Skotsk Mathers Black Gold, Argentinsk Premium Black label Angus, Nya Zeeland Prime Steer, Bison Carmen Creek & Certifierad Kanadensisk Heritage Angus</i></p>	
	[*] Tillgängligt i Halal

Färsk Fisk

Serveras med en sidorätt av ditt val

Svart torsk	€ 35.00
Kryddig Miso-Yuzu marinerade söt svart torsk <p><i>Land: Alaska</i></p>	
Grillad Vild Lax	€ 29.75
Grillad vild laxfilé med Chimichurri av mango, ingefära och avokado <p><i>Land: Norge</i></p>	
Grillad Rare Sesamtonfisk	€ 33.75
Grillad glaserad tonfisk i soja och ingefära <p><i>Land: Japan</i></p>	
Grillade blå räkor	Marknadspris
6 stycken storlek 21-25, ojämförliga smakfulla 100% naturligt matade, mjuka, lite söta lyxiga skaldjursräkor av kristallklart vatten <p><i>Land: New Caledonia</i></p>	

Färsk Pasta Av Kvalité

Välj din favoritpasta: vegetarisk/havsfrukt/kött

Arrabbiata	€ 21.50
Tagliatelle hemlagad, färsk pasta med kryddig tomat och vitlöksås	
Vegetarisk	€ 21.50
Zucchini, paprika, lök, tomater, purjolök och kohlrabi	
Havsfrukt 125gr	€ 21.50
Läcker havsfrukt, gulfenad tonfisk, räkor, kräftor och lax	
Fillet mignon 125gr [*]	€ 21.50
Möra filéskivor, lök, vitlök, jalapeno, tomat, oregano och basilika <p><i>[*] Tillgängligt i Halal</i></p>	

Premium Topping

Ett extra tillägg av dig kan göra din middag mer smakrik

Krabbkaka	€ 6.00
85gr	
Halv hummersvans	€ 12.50
100gr	
Räkspett	€ 7.50
3 stycken / storlek 13-15 per kg	
Kammusslor	€ 6.50
3 pieces	
Revben av lamm [*]	€ 7.25
100gr	
Hemgjort vitlöckssmör	€ 1.50
Hackad Bacon	€ 1.50
	[*] Tillgängligt i Halal

Kvalitésåser

Pepparkorn / Béarnaise / Tryffel / Blåost	€ 3.50
Chimichurri / Pepparrot / Krämig Wasabi-Avokado	
BBQ-salsa / Röd Yuzu Kosho / Färsk Wasabimajonnäs	

Söta Stimulationer

Krämig Jordgubb [*]	€ 9.50
Krämig mascarpone, färska jordgubbar toppade med mandelskivor	
Montagna d’oro [*]	€ 10.50
Xocoline chokladmousse av Angelaise vaniljkräm, kakaogelé, guldblاد och choklad med nötter	
Crème Brûlée [*]	€ 9.25
Crème brûlée serverad med färsk frukt	
Jordgubbscheesecake	€ 12.50
Krämig cheesecakemousse med färska jordgubbar	
Mango Yoghurt [*]	€ 9.75
Söt mango, grekisk yoghurt & mandel	
Reypenaer Dutch	€ 14.50
Original Reypenaer 1 år / V.S.O.P. / X.O. reserve & getostplateu	
	[*] Glutenfri

Kaffe

Kaffe	€ 3.50
Espresso / Ristretto	€ 3.25
Cappuccino	€ 4.50
Frisk Mintté	€ 4.75
Café Latte	€ 5.00
Smaksatt kaffe med grädde	€ 9.50
Jameson whiskey / Amaretto di saronno / Grand marnier / Licor 43 / Baileys / Kahlua	

Mineralvatten

Aqua Panna Ej kolsyrad	€ 7.50
Voss liten Kolsyrad / Ej kolsyrad	€ 5.00
Voss stor Kolsyrad / Ej kolsyrad	€ 9.75

Läsk

Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fever-Tree Tonic	€ 3.50
Fanta / Äppeljuice / Jus d'orange / Isté Grönt	

Öl

Heineken 35cl / 50cl	€ 5.00 / € 7.00
Heineken Flaska 0% 25cl	€ 5.00
Erdinger Weissbier Flaska 33cl	€ 5.75
Corona Flaska 35,5cl	€ 6.00

Viner

Vita Viner	Glas	Flaska	
Fransk Montgravet	€ 6.00	€ 29.00	
sauvignon blanc			
Chilensk Viu Manent	€ 7.50	€ 35.00	
chardonnay gran reserva			
Fransk William Fèvre	€ 12.50	€ 52.00	
chablis			
Röda Viner	Glas	Flaska	
Chilensk Viu Manent	€ 6.00	€ 29.00	
merlot reserva			
Fransk Nicolas Perrin	€ 8.50	€ 39.75	
syrah viognier			
Argentinsk Trapiche Broquel	€ 9.75	€ 44.00	
malbec			
Spansk Baron de Ley	€ 12.50	€ 52.00	
reserva rioja			