

Entradas

Petiscos

Anéis de Cebola Caseiros

Empanados com panko (farinha de pão), servidos com molho de ketchup maturado

Pequeno 8,75 Grande 14,75

Lula

Anéis de alho-porró tostados, molho de manjeriço

Pequeno 13,75 Grande 19,75

Charcuteria

Queijos artesanais da estação, frutas secas e frescas, carnes curadas variadas, pickles

Pequeno 16,50 Grande 26,50

Camarões à la Minute

Batatas Yacon, alho-porró, bacon

Pequeno 14,00 Grande 26,00



Aperitivos

Torta de Cebola do Kurt

Molho de erva-doce, glaze balsâmica maturada, anéis de alho-porró tostados

12,50

Salada de Tomates Heirloom

Queijo Burrata, geleia de pêssego, cebola roxa em conserva

16,00

Alcachofra Grelhada

Salada de caranguejo, vinagrete de limão, molho de tomilho e limão

16,25

Bolinhos de Siri

Pepino, salada de erva-doce e cebola roxa, molho de manjeriço

18,00

Filet & Chips da Casa

Pedaços de filet mignon prime, queijo cheddar
Horseradish, batata chips Kennebec caseira

19,50

Abalone

Abalone vermelho fresco de Monterey Bay, preparado à dorê, criado em cativeiro

31,00

Tartare de Atum Amarelo

Wasabi, shoyu, alcaparras, cebola roxa, abacate, pepino

17,75

"Paella" Pequena do Grasing's

Camarões, moluscos, mexilhões, salsicha italiana, erva-doce, pasta orzo com açafrão

19,50

Mac 'n Cheese de Lagosta

Lagosta, alho-porró, migalhas de pão tostadas, ervas frescas

17,50

Salada de Beterraba

Queijo de cabra fresco batido, glaze balsâmica, azeite de manjeriço

14,50



Do Jardim

Salada de Alface

Fruta da estação caramelizada com vinagre balsâmico, nozes caramelizadas, queijo azul Point Reyes, vinagrete balsâmico

14,50

Salada de Alface Americana

Raspas de cebola, molho de queijo azul Point Reyes

12,50

Salada Caesar

Molho caseiro, queijo asiago em tiras, anchovas

12,95

Salada Orgânica de Verduras

Feijões verdes, ervilhas, queijo feta, tomates frescos, cuscuz mediterrâneo, vinagrete de limão e pesto

11,75

Salada Morna de Espinafre

Cubos de pancetta, beterraba, queijo feta, vinagrete Dijon

13,50

Salada Morna de Acelga

Bacon, alho, queijo azul Point Reyes, vinagrete Dijon

13,75

Pratos Principais

Cortes Favoritos da Casa

Filé grelhado de Nebraska com o selo "prime" do Departamento de Agricultura dos EUA (USDA), acompanhado com legumes salteados e uma escolha de batatas Yukon assadas ou batatas com alho

Os Filés

Filet Mignon

6 oz. 42,50 | 9 oz. 52,00 | 12 oz. 69,00

Kansas City

16 oz. 54,00

Filé de Costela Com Osso

16 oz. 58,00

Carne de Vitela

14 oz. 49,50

New York

12 oz. 52,00

Salada de Fraldinha

7 oz. 32,50

Os Acompanhamentos

Creme de Espinafre

8,00

Mac 'n Cheese

8,95

Anéis de Alho-Porró Tostados

6,50

Batata Cozida

6,50

Batatas Fritas Trufadas

8,50

Cogumelos Silvestres Salteados

11,50



"Paella" do Grasing's

Camarões, moluscos, mexilhões, salsicha italiana, erva-doce, pasta orzo com açafrão

38,50

Camarões do Golfo da Califórnia

Camarões selvagens, macarrão cabelo de anjo, azeitonas Kalamata, erva-doce, aspargos, manjeriço, molho de tomate fresco

37,00

Vieiras Grelhadas

Ravióli de três queijos e espinafre, cogumelos silvestres, acelga, molho de creme de Marsala

39,00

"Lasagna" do Grasing's

Massa de salsinha fresca e caseira, corações de alcachofra, alho torrado, molho de tomate fresco

29,75

Pato da Maple Leaf Farms

Cerejas frescas, espinafre salteado, purê de batata com alho, molho de redução de vinho do porto

38,00

Torre de Cogumelo Portobello & Tofu

Legumes grelhados, berinjela assada, molho pesto com tomate

28,50

Abalone

Abalone vermelho fresco de Monterey Bay, preparado à dorê, criado em cativeiro

62,00

Atum Amarelo Grelhado com Pimenta

Macarrão integral japonês, acelga, gengibre, shoyu, molho de gergelim

39,50

Robalo com Ervas

Feijões brancos do norte, bacon, espinafre, cogumelos shiitake, tomates secos ao forno, molho de creme com alho torrado

37,50

Costeleta de Porco

Corte duplo, embrulhado com bacon defumado, polenta cremosa, ameixas, espinafre, couve, molho balsâmico de sidra

36,50

Frango da Shelton Farms

Polenta trufada, legumes da estação, molho de redução de vinho tinto

31,25

Costelinhas de Cordeiro Grelhadas

Salsicha merguez marroquina, cuscuz mediterrâneo, molho de coentro

43,75

Temos orgulho de usar produtos locais e orgânicos de maneira sustentável. Muitos dos nossos frutos do mar, carnes e aves são livres de hormônios e antibióticos, são criados de forma humana em um ambiente sustentável.

A água da casa é somente servida mediante pedido - obrigado por nos ajudar a conservar o nosso recurso precioso.