



## Smårätter & förrätter

### Italienska Oliver 59 kr

Smakrika gröna oliver i olivolja

### Marconamandlar 59 kr

Världens godaste mandlar från spanska Medelhavskusten

### Vitlöksbröd 79 kr

med parmesan och vitlöksdip

### Friterade lökringar 79 kr

6 stycken friterade lökringar samsatta med sourcream & onion dip

### Ostron 38 kr st - 6 st 199 kr

Få saker blir man så lycklig av som färskas ostron. Vi serverar dom med rödlöksvinaigrett, tabasco och citron. Du väljer själv hur du smaksätter.

### Klassisk Toast Skagen 149 kr

Ett av Tore Wretmans många bidrag till den svenska gastronomin. Vi gör den på klassiskt vis med räkor, majonnäs, pepparrot och dill som serveras med smörstekt bröd.

## Barnmeny

### Hamburgertallrik 89 kr

En klassisk 90-gramsburgare med bröd, pommes och hamburgerdressing.

### Pannkakor 79 kr

Tre pannkakor med sylt och grädda.

### Chicken nuggets 79 kr

Six chicken nuggets serveras med pommes och bearnaisedip.

## Efterrätter

**Favorit!**

### Sommarswiss 99 kr

Gammaldags vaniljglass och hallonsorbet med jordgubbar, banan, dulce de leche, chokladsås, ballerinakex och maräng i en salig blandning. Barnsligt gott!



### Cheesecake "Citronmaräng" 109 kr

Sötsyrlig cheesecake på digestivebotten toppas med lemoncurd, maräng och kompott på trädgårdsbär. En frisk avslutning på din måltid.

### Chokladchock 119 kr

Klassisk kladdkaka med chokladglass, vispgrädda, chokladsås och rostade hasselnötter ger den perfekta desserten för alla chokladälskare

## Varmrätter

**Favorit!**

### Skärgårdslådan 298 kr

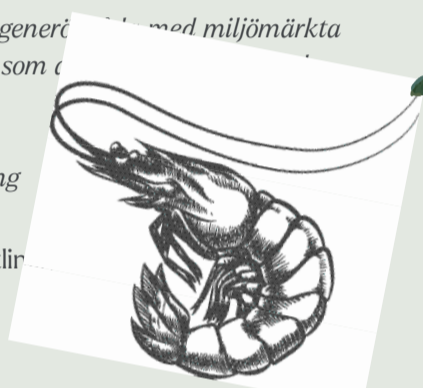
Fyllt med delikatesser från skärgården - varmrökt lax, räkor, brantevikssill, skagenröra, blåmusslor, såser, färskpotatissallad, fäbodknäcke med havssalt och surdegsgalette.

VITT: Albariño O Fillo da Condesa, Spanien 496 kr / 124 kr

### Räkfrossa 349 kr

Vid bordet dukas det upp en generös portion med miljömärkta räkor och klassiska tillbehör som ost, picklade grönsaker, bröd och smör. När lådan är tom, ber man om påfyllning tills man blir mätt!

VITT: Gobelsburg Grüner Veltliner Österrrike 498 kr 125 kr



### Crispy avocado bookmaker toast 249 kr

VEGETARISKT

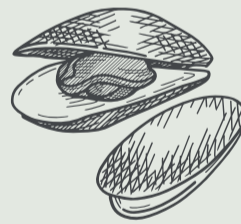
Toast med pankofriterad avokado. Serveras med ljummen sallad på sotade picklade tomater, spetskål och rödlök smaksatt med honungsvinaigrette. Toppas med riven parmesanost och marconamandlar. Samt tillbehör aioli och pommes frites.

VITT: Albariño O Fillo da Condesa, Spanien 496 kr / 124 kr

### Moules frites 249 kr

1 kg blåmusslor med vitt vin, dill, sommartomater, citron och grädda. Serveras med pommes frites och aioli.

VITT: La Gascogne Sauvignon blanc, Frankrike 436kr / 109kr



### Steak Béarnaise 339 kr

Utbankad ryggbiff, steks på hög värme och smaksätts med pepparblandning och flingsalt. Som självskrivna tillbehör: Sauce Béarnaise, tomat & löksallad, mörk rödvinsky, pommes frites och friterade lökringar. En rejälköttbit med mycket smak

RÖTT: Cline Old Vine Zinfandel, Kalifornien, USA 496 kr / 124 kr

### BBQ Sour creme & Chicken 249 kr

Grillspett på vitlöksmarinerad klycklinglårfile med en melonsallad med mynta, tomat, rödlök och honungsdressing. Serveras med Kajsas magiska sour creme-dipsås och pommes frites.

RÖTT: Piemonte Organic Barbera, Italien 496 kr / 124 kr