

# Värmeny

— 2022 —



*Strandpiren*

HOTELL • RESTAURANG • KONFERENS

## *Snacks*

CHIPS MED SIKROMSDIPP	130:-
OLIVER	40:-
TRYFFELCHIPS	40:-
MARCONA MANDLAR	55:-

## *Förrätter*

<b>VIT SPARRIS</b> Sparris bakad i brynt smör, surdegskrutonger & ramslöksmajonnäs Lägg till sikrom 40:-	145:-
<b>CARPACCIO</b> Tunt skivad ryggbiff, rucola, parmesan, olivolja, pinjenötter & grillad citron	155:-
<b>LAX</b> Tartar på lättgravad lax, kapis, schalottenlök, pepparrot, gurka, forellrom, friterat tunnbröd	155:-

### *3-rätters värmeny*

530:-

#### **LAX**

Tartar på lättgravad lax, kapis, schalottenlök, pepparrot, gurka, forellrom, friterat tunnbröd

#### **KALV**

Långbakad kalventrecote, gremolata, rostad mandel, vårens grönsaker, örtsky, friterad potatis

#### **FINANCIERKAKA**

Toppad med brynt smör, mandelspån serveras med bakad rabarber & punchgrädde





## Varmrätter

<b>KALV</b>	275:-
Långbakad Kalventrecote, gremolata, rostad mandel, vårens grönsaker, örtsky, friterad potatis	
<b>HÖGREVSBURGARE</b>	185:-
Hemgjord burgare på svensk högre, Svarta Sara-ost, silverlök, biffomat, sallad, pommes & svartpepparmajjo. <i>Lägg till tryffelmajonnäs 20:-</i>	
<b>GRILLOSTBURGARE</b>	185:-
Grillrost från Forsa, tomatmarmelad, silverlök, biffomat, sallad, pommes & svartpepparmajjo. <i>Lägg till tryffelmajonnäs 20:-</i>	
<b>MOULES FRITES</b>	229:-
Blåmusslor, grädde, vitt vin, vitlök, pommes & aioli	
<b>BOUILLABAISE</b>	265:-
Med torsk, lax, musslor & räkor serveras med aioli & surdegsgalette	
<b>TORSKRYGG</b>	295:-
Potatispuré, skummad anjovisgrädde, grönsakscrudite, & krispig västerbottenost	

## Dessert

<b>FINANCIERKAKA</b>	Toppad med brynt smör, mandelspån serveras med bakad rabarber & punchgrädde	140:-
<b>CREME BRULÉE</b>	Smaksatt med choklad, toppad med färska bär	135:-
<b>OST</b>	Karamelliserad Kvibille gräddädel, fikonmamelad, salt, rostade nötter & fröknäcke	125:-
<b>CHOKLADTRYFFEL</b>		35:-

*Allergier: meddela oss så guidar vi er.  
För att garantera en hög kvalitet på vår mat & service rekommenderar vi sällskap över 10 pers att enas om 3 rätter att välja bland. Vi ser gärna att ni beställer er meny i förväg!*

# Våra drycker

## Lask/ Lättöl

Coca Cola	35:-
Coca Cola Zero	35:-
Fanta	35:-
Sprite	35:-
Lättöl	28:-
Kolsyrat vatten	35:-

## Juice

Äppeljuice	25:-
Apelsinjuice	25:-

## Fatöl

Estrella 40cl	73:-
Melleruds utmärkta pilsner 40cl	73:-
Sitting Bulldog IPA	79:-
Gotlands NEIPA	79:-

## Flasköl

Mariestad 50 cl	80:-
Mariestad Continental 33cl 4,2 %	59:-
Södra Empress IPA 33cl	79:-
Wisby Lager 33cl	69:-
Hälsingepilsner	85:-
Wisby Stout 33cl	75:-

## Cider

Briska Päron 33cl	59:-
Briska Fläder 33cl	59:-
Cidraie Äpple	69:-

## Alkoholfritt

Glas Mousserande vin	54:-
Glas vin rött/vitt	54:-
Mariestad 33cl	35:-
Gotlands Easy Rider IPA 33cl	45:-
Briska Fläder 33cl	39:-
Fentimans Ginger Beer 20cl	45:-

## Calvados

Boulard Xo	25:-/cl
Busnel Vsop	35:-/cl

## Likör

Xánte	20:-/cl
Frangelico	20:-/cl
Cointreau	20:-/cl
Baileys	20:-/cl
Amaretto	20:-/cl
Benedictine	20:-/cl
Drambuie	20:-/cl

## Whisky

Famous Grouse	20:-/cl
Ballentines	20:-/cl
Bowmore 12y	25:-/cl
Glenlivet 12y	25:-/cl
Glenlivet 18y	35:-/cl
Laphroig	30:-/cl
Talisker	28:-/cl
Lagavulin	35:-/cl
Wild turkey	20:-/cl
Makers Mark	30:-/cl
Jack Daniels	20:-/cl
Gentleman Jack	30:-/cl
Jim Beam	20:-/cl
Jim Beam Honey	20:-/cl
Jameson	20:-/cl

## Rom

Plantation	25:-/cl
Plantation XO	45:-/cl
Havana Club 7y	20:-/cl
Zacapa 23y	35:-/cl
Zacapa XO	75:-/cl

## Cognac

Martell VS	20:-/cl
Martell Vsop	25:-/cl
Renault Extra	35:-/cl
Martell Cordon Bleu	45:-/cl

## Grappa

Grappa Di Moscato	25:-/cl
Grappa Di Barbera	25:-/cl