

# Meny

2024



*Strandpiren*

HOTELL • RESTAURANG • KONFERENS

## *Snacks*

<b>OLIVER</b>	45:-
<b>TRYFFELCHIPS</b>	40:-
<b>MARCONA MANDLAR</b>	55:-
<b>CHIPS MED SIKROMSDIPP</b> Potatischips med hackad lök, gräddfil & sikrom	145:-

## *Förätter*

<b>STEAK TARTAR</b>	165:-
Tärnad oxfile med Dijon och konjaksemultion, hackad lök, kapis, cornichons och smörstekt bröd	
<b>KANTARELLSOPPA</b>	145:-
Slät soppa på hemplockade trattkantareller smaksatt med sherry. Knaperstekt svamp, pancetta och gravad silverlök	
<b>PILGRIMSMUSSLA</b>	149:-
Halstrade pilgrimsmusslor med smörad vitvinsås, sikrom och citrusmarinerad gurka	

## *Tre rätters* 530:-

### **PILGRIMSMUSSLA**

Halstrade pilgrimsmusslor med smörad vitvinsås, sikrom och citrusmarinerad gurka

### **FJÄLLRÖDING**

Bakad rödingfile med dillgrädde, potatispuré, picklade rotfrukter och sikrom

### **HJORTRONPARFAIT**

Hjortronparfait med nötmaräng och mylta

## Varmrätter

<b>MOULES FRITES</b>	245:-
Blåmusslor, grädde, vitt vin, vitlök, pommes & aioli	
<b>FJÄLLRÖDING</b>	315:-
Bakad rödingfile med dillgrädde, potatispuré, picklade rotfrukter och sikrom	
<b>TORSKRYGG</b>	325:-
Smörstekt torskrygg med blomkålspuré, grönt äpple, morot, pepparrot, rostad mandel och brynt smör	
<b>OXFILÉ</b>	395:-
Oxfilétournedos med Pommes Anna, dragonsmör och rödvinsky	
<b>HÖGREVSBURGARE</b>	215:-
Hemgjord burgare på svensk högre, Svarta-sara ost, karamelliserad lök, sallad, saltgurka, pommes frites och majonnäs. <i>Lägg till tryffelmajonnäs 20:-</i>	
<b>GNOCCHI</b>	220:-
Kål, kantareller, rostad mandel, salvia och grillad citron	

## Dessert

<b>CHOKLADFONDANT</b>	Choklad fondant med vaniljglass, kolasås och torkade lingon	145:-
<b>HJORTRONPARFAIT</b>	Hjortronparfait med nötmaräng och mylta	145:-
<b>EN BIT OST</b>	Kvällens ost med smörstekt brioche, fröknäcke och fikonmarmelad	75:-
<b>VÅR EGEN CHOKLADTRYFFEL</b>		45:-
<b>TRIOLOGI</b>	Enkel espresso, chokladtryffel och 3cl Plantation rom	140:-

*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	35:-
Kolsyrat vatten	35:-

## Juice

Äppeljuice	25:-
Apelsinjuice	25:-

## Fatöl – 40cl

Estrella	85:-
Melleruds utmärkta pilsner	79:-
Sitting Bulldog IPA	90:-
Gotlands Gästtapp	85:-

## Flasköl

Mariestad 50 cl	85:-
Mariestad Continental 33cl 4,2 %	69:-
Södra Empress IPA 33cl	79:-
Wisby Lager 33cl	69:-
Hälsingepilsner 50cl	90:-
Wisby Stout 33cl	75:-

## Cider

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

## Alkoholfritt

Glas Mousserande vin	69:-
Glas vin rött/vitt	69:-
Mariestad 33cl	59:-
Gotlands Easy Rider IPA 33cl	59:-
Briska Fläder 33cl	55:-
Fentimans Ginger Beer 20cl	55:-
Kullamust	55:-

## Calvados

Boulard Xo	30:-/cl
Busnel Vsop	35:-/cl

## Likör

Xánte	25:-/cl
Frangelico	25:-/cl
Cointreau	25:-/cl
Baileys	25:-/cl
Amaretto	25:-/cl
Benedictine	25:-/cl
Drambuie	25:-/cl

## Whisky

Famous Grouse	25:-/cl
Ballentines	25:-/cl
Bowmore 12y	30:-/cl
Glenlivet 12y	30:-/cl
Glenlivet 18y	35:-/cl
Laphroiaig	30:-/cl
Talisker	30:-/cl
Lagavulin	40:-/cl
Wild turkey	25:-/cl
Makers Mark	30:-/cl
Jack Daniels	25:-/cl
Gentleman Jack	30:-/cl
Jim Beam	25:-/cl
Jim Beam Honey	25:-/cl
Jameson	25:-/cl

## Rom

Plantation	25:-/cl
Plantation XO	45:-/cl
Havana Club 7y	30:-/cl
Zacapa 23y	35:-/cl
Zacapa XO	75:-/cl

## Cognac

Martell VS	25:-/cl
Martell Vsop	30:-/cl
Renault Extra	39:-/cl
Martell Cordon Bleu	45:-/cl

## Grappa

Grappa Di Moscato	30:-/cl
Grappa Di Barbera	30:-/cl