



Meny

2025

Strandpiren

HOTELL • RESTAURANG • KONFERENS

Smått

NOCARELLA OLIVER	50:-
TRYFFELCHIPS	55:-
MARCONA MANDLAR	55:-
CHIPS MED SIKROMSDIPP	145:-
Potatischips med hackad lök, gräddfil & sikrom	
LITE CHARK	145:-
Två sorters chark och hårdost	

Förätter

TARTAR "PELLE JANZON"	175:-
Tärnad oxfile, löjrom, hackad lök, krämig äggula och smörstekt bröd	
LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN	210:-
Löjrom med blinier, smetana, hackad rödlök och citron	
FRITERADE GETOSTKROKETTER	155:-
Getostkroetter med inlagd gulbeta, balsamico-vinägrett och bladsallad	

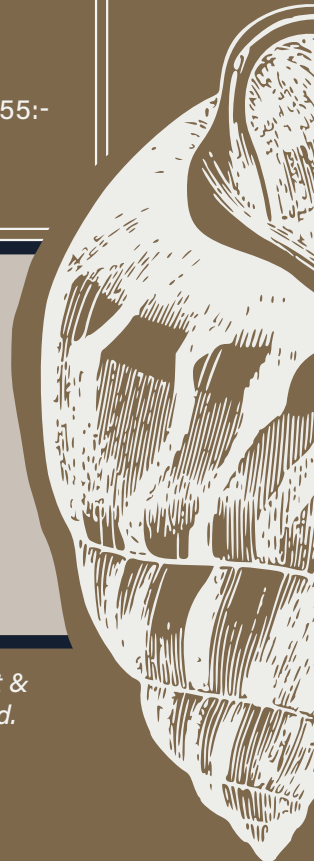
Förätters erbjudande 620:-

FRITERADE GETOSTKROKETTER Getostkroetter med inlagd gulbeta, balsamico-vinägrett och bladsallad

RIMMAD TORSKRYGG Tomat- och skaldjursreduktion, zucchini, fänkål, padrones, potatisfondant och saffranscreme

MANDELKAKA Rårörda hjortron och vaniljcrème

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!



Varmrätter

VITVINSKOKTA BLÅMUSSLOR	230:-
Musslor, grädde, vitt vin, vitlök serveras med surdegsbaguette och aioli	
RIMMAD TORSKRYGG	375:-
Tomat- och skaldjursreduktion, zucchini, fänkål, padrones, potatisfondant och saffranscreme	
BAKAD RÖDING	325:-
Grillad spetskål, potatispuré, vitvinnås monterad med brynt smör, forellrom och Granny Smith-äpple	
HÖGREVSBURGARE	230:-
Hemgjord burgare på svensk högrev, svarta-sara-ost, bacon, sallad, hyvlad lök, farmerdressing och pommes frites	
OXFILÉ	395:-
Rotselleripuré, fondantpotatis, ört- & oxfondsreduktion och mandelpotatiships	
RISOTTO	240:-
Zucchini, citron, bakad tomat och parmesan	

Sides

BEARNAISE	30:-	POMMES FRITES	45:-
AIOLI	30:-	BRÖD	35:-
FARMERDRESSING	30:-	SIDESALLAD	50:-

Dessert

CHOKLADTRYFFEL	55:-
"BANANA SPLIT" Mörk chokladmousse, vaniljglass kolacrème och torkad banan	150:-
MANDELKAKA Rårörda hjortron och vaniljcrème	155:-
TRIOLOGI Enkel espresso, chokladtryffel och 3 cl Plantation rom	150:-
1 KULA ÄPPELSORBET / 1 KULA VANILJGLASS	45:-

Våra drycker

Läsk/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:-
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:-

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
Laphroig	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