

ASSIETTER

Brödservering, smör och tapenade 65:-

Saltgurka, smetana, honung 79:-

Forellrom, chips och dipp 125:-

Matjessill, brynt smör, ägg 85:-

Konserver, bröd, citron

Grillad Färølax 135:-

Blåmusslor, dill och fänkål 135:-

Rökt sardin, ljung, kamomill 135:-

FÖRE

TONFISKTARTAR 165:-

Sjökorall, gurka, kumquat, chilimajonnäs

BURRATA 163:-

Örtkrisp, tomat, olivolja

CHARK 145:-

Tre sorters chark

CHARKBRICKA 215:-

Tre sorters chark, inlagda grönsaker, Parmigiano, smörstekt bröd, dipp

TOAST SKAGEN 195/255:-

Räkor, löjrom, smörstekt bröd

LITE STÖRRE

CAESARSALLAD

KYCKLING 195:-, RÄKOR 265:-, HALLOUMI 195:-

Romansallad, Caesardressing, krutonger, Parmigiano

RÄKOR

1 NÄVE / 2 NÄVAR 185/265:-

Välj mellan färska eller rökta räkor.

Serveras med aioli, bröd och citron

VINPAKET

BRA

Två glas vin

300:-

BÄTTRE

Ett glas cava, två glas vin

429:-

BÄST

Ett glas champagne, två glas vin & ett dessertvin

605:-

VI REKOMMENDERAR

Gurka & vodka 167:-

Saltgurka, smetana, honung

Vodka 4cl

Vitt vin & räkor 765:-

1 näve räkor & en flaska vitt

VARM

LENRIMMAD LAX 275:-

Dillstuvad potatis, cidervinägersenap, capris, örtsallad

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA 255:-

Tomat, vitt vin, räkor, blåmusslor, ailoi, krutonger

STEAK MINUTE 335:-

Café de Parissmör, tomatsallad, pommes

CHEESEBURGARE 235:-

Brioche, bacon, pommes, klassiska tillbehör

VEGETARISK BURGARE 235:-

Brioche, pommes, klassiska tillbehör

PAPPARDELLE 225:-

Färsk pasta, vitt vin, grädde, portabello, ostronskivling

TRE RÄTTERS

MENY

TOAST SKAGEN

Räkor, löjrom, smörstekt bröd

STEAK MINUTE

Café de Parissmör, tomatsallad, pommes

JORDGUBBAR

glass, maräng

635:-/person

EFTER

CRÈME BRÛLÉE 145:-

JORDGUBB, GLASS, MARÄNG 135:-

SORBET 75:-

HAVSBADETS CHOKLADTRYFFEL 75:-

SVENSK HANTVERKSOST 85:-

Fröknäcke och marmelad



ÖL PÅ FAT

Stenstrand sommar ale
Havsbadets pils
68/98:-

ÖL PÅ FLASKA

Kalkskär 4,6%

Ofiltrerad lager med balanserad humlebeska

Landsort 5,3%

En ljus traditionell svensk lager med välbalanserad sötma och medelstor beska

Lilla Hawaii 5,2%

En ljus frisk humlearomatiskt lager
68/98:-

BUBBLOR

Cava Brut Nature
Joy With Precision,
Spanien
129/755:-

**Cremant de
Bourgogne,**
Frankrike 155/925:-

De Saint Marceaux,
Frankrike –
195/1195:-

VITT

AP Vino Bianco, vit blend, Italien
125/500:-

Giesen Organic, Sauvignon Blanc, Nya
Zeeland 150/600:-

Petit Buisse, Chardonnay, Frankrike
150/600:-

Sandstein, Riesling, Tyskland
150/600:-

ALKOHOLFRITT

Cider 69:-

Mousserande 89/495:-

Drink 95:-

Läsk 42:-

Öl 65:-

Kaffe från 42:-

RÖTT

AP Rosso, röd blend, Italien
125/500:-

Petit Buisse, Pinot Noir, Frankrike
150/600:-

El Esteco, Malbeck, Argentina
155/620:-

Torre del Falasco Ripasso, Corvina & Rondinella,
Italien – 150/600:-

SNAPS

Hallands fläder
OP Andersson
Jubileum

22:-/cl

ROSÉ

Groiss, Pinot Noir & Zweigelt, Österrike
130/525 :-

Estola, Temperanillo, Spanien
145/580:-

LYV, Grenache, Cinsault & Syrah, Frankrike
150/600:-

Gassier, Grenache, Cinsault & Syrah, Frankrike –
150/600:-

DRINK

Fläder Basilika

Vodka, basilika, citron, fläderskum

Vanilj Rabarber

Pink gin, vanilj, rabarber, citron, äggvita

Passion Persika

Gin, persikolikör, passionspuré, passoã, citron,
äggvita

Margarita Jordgubb

Tequila, cointreau, lime, jordgubbspuré

Piña Colada

Brynt smör-rom, ananas, kokosgrädde

Mango Pear Spritz

Xanté, mango, lime, prosecco, soda
6cl 198:-