

Serveras från kl:16.00

Aperitif | Före maten

Aperitif | Pre-dinner drinks

Rodestiu brut cava Penedès, Spanien 85/425
André Clouet Silver Brut Champagne, Frankrike 135/795
Källorado Chambord, bourbon, citron, honung & ginger beer 135
Jus de Pomme Pétillant Lätt mousserande äppelmust 65/295

Göteborg Rekommenderar

2016 Muscadet Melon de Bourgogne - Loire, Frankrike 130/535
2018 Brundlmayer Grüner Veltliner – Langlois, Austria 145/590

Förrätter

Starters

Toast Skagen halv eller hel 145/240
"Skagen" on toast 1/2 or 1/1

Sikrom med västerbottenpaj 165
med rödlök & crème fraîche
*Lake white fish roe with Västerbotten quiche,
red onion & crème fraîche*

Smörstekt höstsvamp 135
västebottencremé, hasselnötter, picklad silverlök & brioche
*Butter fried autumn mushrooms with Västerbotten cheese crème,
hazelnuts, pickled silver onions & brioche*

Charkuteritallrik 145
Ett urval av charkuterier & oliver
Charcuterie plate with a selection of cured meats & olives

Singnalkräfter 145
med krossad potatis, kronhillsmör, citron, chips & lättrokt cream fraish
*Crayfish tails with smashed potatoes with, crown dill crème,
lemon, chips & lightly smoked cream frais*

Grillade rödräkor 135
med persilja, vitlök, olivolja & surdegsbröd
Grilled red prawns with parsley, garlic, olive oil & sourdough bread

Smått och gott

En bit västerbottenost 35
En bit gruyere 35
Västerbottenpaj 55
Mixsallad 35

Skaldjursplateau

Shellfish Plateau

Skaldjursplateau 695

1/2 Krabba, 1 x näve räkor, 1 x näve rökta räkor,
2 x kräftor, 1 x havskräfta & 2 x ostron
Serveras med aioli, majonnäs, citron & bröd

Shellfish plateau

*1/2 Crab, shrimps, smoked shrimps, crayfish, langoustine and oysters
Served with aioli, mayonnaise & bread*

Räkplateau 295

150g färska räkor & 150g rökta räkor
Serveras med aioli, majonnäs, citron & bröd

Shrimp plateau

*150g fresh shrimps & 150g smoked shrimps
Served with aioli, mayonnaise, lemon & bread*

Kalla Skaldjur

Cold Shellfish

Räkor 200g 155
Shrimps 200g

Rökta räkor 200g 150
Smoked shrimps 200g

Havskräfta 250g 265
Langoustine 250g

Kräfter 250g 295
Crayfish 250g

Hummer halv eller hel 295/545
Lobster 1/2 or 1/1

Krabba halv eller hel 125/220
Crab 1/2 or 1/1

Alla kalla skaldjur serveras med aioli, majonnäs, citron & bröd
All cold shellfish are served with aioli, mayonnaise, lemon & bread

Ostron

Oysters

3 sorters ostron 165
1 x Special ostron Gillardeau,
1 x Fine De Claire, 1 x Josephine

Gratinerat Ostron 40/st alt. 4st 140
med spenat & parmesan
Oyster Rockefeller

Varmrätter

Main Courses

Moule Marinière 230
med aioli & surdegsbröd
Mussels casserole with aioli & sourdough bread

Grillad portabello 195
med butternutpumpa, parmesan, pumpafrön & sotadlök
*Grilled portabello mushroom with butternut squash,
parmesan, pumpkin seeds & soot onion*

Fisk- och skaldjursgryta 230
med tomat, saffran, aioli & parmesan
Fish & seafood casserole with salmon, saithe, shrimps, saffron, aioli & parmesan

Röding 285
med bakade tomater, potatis terrine,
hollandaisesås smaksatt med kräftor och dragon
*Arctic char with baked tomatoes, potato terrine,
hollandaise sauce flavored with crayfish & tarragon*

Cheeseburgare 185
gjord på högrev & bringa med Svarta Sara,
chipotleglaze, grönsaker & serveras med rostad potatis
*Cheese burger of ground chuck & brisket, with Svarta Sara cheese,
chipotleglaze, salad & is served with roasted potatoes*

Dalsspiraburgare 185
gjord på svensk grillost med Svarta Sara, chipotleglaze,
grönsaker & serveras med rostad potatis
*Grilled cheese burger with Dalsspira cheese, Svarta Sara cheese,
chipotleglaze, salad & is served with roasted potatoes*

Lobsterroll 245
jalapeno, dill, syrad lök och rostad potatis
Lobsterroll with jalapeno, dill, pickled onions & roasted potatoes

Steak Minute 270
med tomatsallad, rostad potatis, rödvinssås & bearnaisesås
Minute Steak with tomato salad, roasted potatoes, red wine sauce & sauce béarnaise

göteborg
Hammarby sjöstad