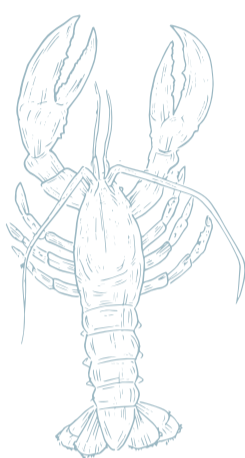


SKALDJURSMENY



nautical



PRE DINNER

Pear Tree Martini - 12,-

Xanté, vodka, fläderlikör, citron

Rum Refashioned - 12,-

Rom, socker, angostura, vichy

Autumn Harvest - 14,-

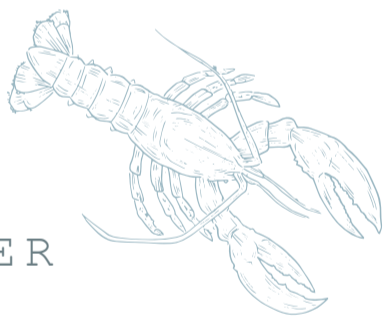
Ålands gin, Ålands äppelgin, citron,
Grannas äppelmust, cava

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE VINER

	1/1	12cl
Champagne Aspasié Blanc de blancs	145,-	
Charles Montaigne, Brut	94,-	18,50
Charles de Fere Cremant d'Jura, Brut	58,-	12,-
Ca del Bosco, Cuvee Prestige Franciacorta, Extra brut	78,-	
Pares Balta, Vintage Cava Brut (Ekologisk/vegan)	48,-	10,-

SNACKS OCH TILLTUGG

- Marconamandlar - 5,-
- Oliver - 5,-
- Boquerones - 7,-
- Pata Negra Jamon de Iberico - 12,-



FÖRRÄTTER

Sikrom

med smörstekt toast, smetana,
rödlök och citron - 18,-

**Persilje- och vitlöksgratinerade
sniglar** - 15,-

Moules marinières - 15,-

Gambas pil-pil

serveras med baguette - 17,-

Toast Skagen

toppad med sikrom - 17,-

Gratinerade havskräftor

med Nobisdressing, parmesan
och rostad lök - 18,-

Pilgrimsmussla och havskräfta

med jordärtskockspuré, rökt forellrom och skum
på Vongolemusslor - 18,-

Kokt eller halstrad halv hummer

med citron, aioli
och baguette - 25,-

Kräft- och hummersoppa

med rökta räkor, dill, krutonger
och Taleggio - 15,-

Kantarelltoast

toppad med tångrom
och krispig lök - 14,-

**OSTRON
EFTER FÅNGST**

– 6,-/styck

Med citron och
schalottenlöks-
vinaigrette

**OBSERVERA
ATT SKALDJUR
TILLSAMMANS MED
ALKOHOL KAN GE
ALLERGISKA
REAKTIONER.**

VARMRÄTTER

Sydfransk fisk- och skaldjurgröta
med aioli, parmesan och baguette – 42,-

Helstekt rödtunga (SWE) "Belle Meunière"
med champinjon, brynt smör,
räkor och pepparrot – 45,-

Skinnstekt piggvar i bit
med karamelliserad champagnesås, kantareller,
bondböror och potatispuré – 45,-

Halstrad halv hummer
med tryffel, risotto, citron,
broccolini och havskräftsskum – 45,-

Grillad entrecote "Café de Paris"
med rödvinssky, tomat-löksallad
och pepparrot – 45,-

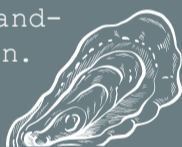
Vegetarisk bouillabaisse
med grillad stekost, rostad fänkål, aioli,
parmesan och vitlöksbröd – 34,-

SKALDJURSPLATEAU

½ hummer, ostron, dillkokta havskräftor,
krabblor, blåmusslor, naturella och
rökta räkor.

Serveras med aioli, Rhode Island-
dressing, baguette och citron.

– 75,-



DESSERTER

Karamelliserat åländskt höstäpple
med kardemummagräddglass och
mandelcrumble – 14,-

Chokladcrème brûlée
med havtornssorbét och bär – 14,-

Vaniljglass
med varm kinsuskisås och
havtorn från Hammarudda – 14,-

Tre sorters ost
med krusbärskompott, rostade nötter
och fröknacke – 15,-

En kula sorbet – 7,-

Nauticals chokladtryffel – 4,50,-



SÖTA VINER

Köldknäpp 8 cl 14,-
Åländskt äppelvin, Open Water Brewery

Nittnaus 25,-
Exquisit, Eiswein, Burgenland

Sarga Borghaz 8 cl 14,-
5 Puttonyos, Tokaji

Churchills 8 cl 12,50
LBV Port

VITA VINER

	1/1	16cl
Patriarche, Puligny - Montrachet, Bourgogne	155,-	
Brocard, Chablis 1er Cru Montee de Tonnerre	95,-	24,-
Domaine de Oliveira Vieilles Vignes, Chablis	68,-	
Domaine Fournier Pere & Fils Les Belles Vignes Sancerre, Sauvignon blanc, Loire	74,-	19,-
Wolfberger (ekologisk) Riesling, Alsace	55,-	15,-
Wingut Bernhard Mehrlein Riesling, Rheingau (Halvtorr)	55,-	15,-
Alta Alella Pansa Blanca, Kataloninen	58,-	15,50
Pazo de Villarei Albarino Rias Baixas	48,-	13,-
U/B Botane, Vinho verde Alvarinho/Loueiro, Minho	45,-	
Tenuta Il Ghiazzani Bianco Vermentino/Trebbiano/Malvasia, Toscana (biodynamisk)	52,-	14,50
Montalto, Bianco Grillo/Viognier/Chardonnay, Sicilien (vegan)	62,-	16,-
Domaine Papagiannakos Assyrtiko, Attika	62,-	16,-
Domaine Papagiannakos Kalogeris, Malagouzia, Attika	62,-	

RÖDA VINER

Umani Ronchi, San Lorenzo Rosso Conero, Montepulciano, Marche (Ekologisk)	68,-	
Rivera, Puglia, Salento Primitivo	55,-	15,-
El vol de l'aliga Garnacha/Carignan, Priorat (Ekologisk/vegan)	82,-	21,-
Lopez de Haro, Organic Tempranillo, Rioja	62,-	16,-
Pares Balta, Mas Petit Cabernet/ Garnatxa, Penedes (Ekologisk)	45,-	12,-
Martin Wassmer Markgräflerland Spätburgunder, Baden	62,-	16,-
Hardys Brave New World Black Shiraz	52,-	14,-

ÖL

Stallhagen III	7,80
Stallhagen Delikat	7,80
Stallhagen Honung	8,-
Stallhagen Pommern	8,-
Open Water Lazy IPA	8,50
Karhu mellanöl	7,80
Zlatopramen 50 cl	9,50