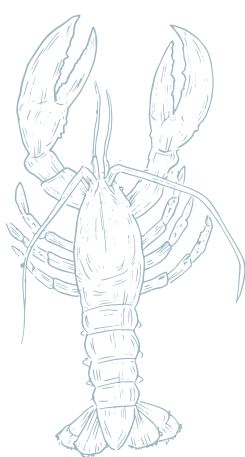


SKALDJURSMENY



nautical



PRE DINNER

Kir Royal — 16,-
2cl crème de Cassis, 10cl Aspasia Brut

Lakka Spritz — 14,-
4 cl Lapponia Lakka,
10cl Pares balta Cava, soda

Negroni Melba — 13,-
2cl Campari, 2cl röd vermouth och
2cl Calvados

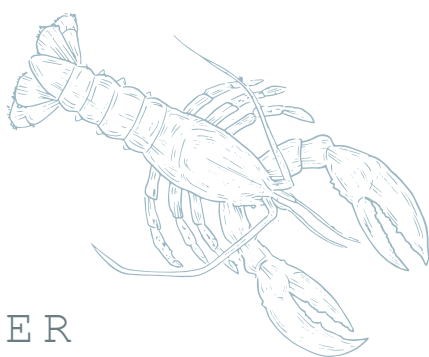
Höstrusk — 14,-
2cl Rom, 2cl Åland Distillery äppellikör,
Grannas äppelmust, Ginger ale, lime

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE VINER

	12cl	1/1
Nicolas Feuillatte Rose	25,-	120,-
Aspasie Blanc de blancs, Brut		115,-
Aspasie Brut Reserve	18,50	94,-
Aimery, Cremant d Limoux Chardonnay, Chenin blanc, Mauzac, Pinot noir	13,-	68,-
Ca del Bosco, Cuvee Prestige Extra brut, Franciacorta	16,-	78,-
Pares Balta, Vintage Cava Brut (Ekologisk/vegan)	10,-	48,-

SNACKS OCH TILLTUGG

Marconamandlar — 5,-
Oliver — 5,-
Ostron — 6,-/st
Jamon Iberico Pata Negra 25g — 15,-



FÖRRÄTTER

Sikrom — 21,-
Smörstekt toast, smetana, citron & rödlök
(går få som veg)

Moules marinières — 16,-
Baguette

Toast Skagen — 17,-
Toppad med sikrom

Gambas pil-pil — 17,-
Baguette

Dillkokt havskräfta — 5st 24,-
Kronidill, citron & baguette

Gratinerade havskräftor — 18,-
Vitlök, parmesan, citron & örter

Naturell halv hummer — 26,-
Citron, aioli & baguette

Hummer thermidor — 28,-
Citron & baguette

Crudo på hälleflundra — 18,-
Kålrabbi, äpple, ingefära, citrus & jalapenô

Marmorerad biff från Åland — 18,-
Tryffelmajo, picklad smålök, mandel & Comté

Kantarellsoppa — 15,-
Lagrad ost, äpple, silverlök
& jordärtskocka

**OSTRON
EFTER FÅNGST**

– 6,-/styck

Med citron och
schalottenlöks-
vinaigrette

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

VARMRÄTTER

Bouillabaisse – 45,-

Torsk med skaldjur, aioli och parmesan

Fisk- och skaldjursfricassé – 58,-

Pocherad rödtunga, hummer, pilgrimsmussla
& Champagnesås,

Grillad hälleflundra – 55,-

Brynt smörsås, kantareller, pepparrot
& citron

Risotto & halv hummer – 48,-

Kantareller, dill & havskräftsskum

Pepparstek – 48,-

Oxfile, haricot vertes, pepparsås
& friterad potatis

Rådjursinnanlår – 48,-

Karl-Johan ,stuvad kål, pumpa, tranbär,
Madeirasky, hasselnötter & potatispure

Svamprisotto – 36,-

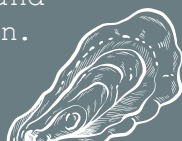
Skogschampinjon, kantareller, grönkål
& picklad pumpa

SKALDJURSPLATEAU

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

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

– 75,-



DESSERTER

Bakat Åländskt höstäppel – 15,-

Vaniljglass, havre, nötter & salt kola

Nauticals vaniljglass – 15,-

Varm kinuskisås & frostade havtorn
från Hammarudda

Karamelliserad chokladcreme – 15,-

Gräddfil, hallon, maräng & pistage

Kvällens ostar – 15,-

Krusbärsmarmelad, nötter och fröknäcke

Coupe Colonel – 15,-

Fläder- och citronsorbet, serveras med
iskall Vodka

En kula sorbet – 7,-

Nauticals chokladtryffel – 4,50,-

SÖTA VINER

Balassa,
Szamorodni, Furmint, Tokaij

8cl

14,-

Famile Reinisch
Rotpigler auslese

14,-

Chapoutier Bila Haut Banyuls,
Langedoc

17,50

Churchhills LBV

12,50



VITA VINER

	16cl	1/1
Joseph Drouhin Montagny, Chardonnay Cote Chalonnaise, Bourgogne 2021	18,-	72,-
Domaine de Oliveira Vieilles Vignes, Chablis 2022		68,-
Domaine Fournier Pere & Fils Les Belles Vignes Sancerre Sauvignon blanc, Loire 2023		74,-
Maison Darragon Chenin blanc (halvtorr) Loire 2023	17,-	68,-
Chateau Riquewihr, Grand cru Schoenenbourg Riesling, Alsace 2022	17,-	68,-
Famille Lieubeau, Muscadet Générations 2023	15,-	58,-
Knipser, Kalkmergel Riesling, Pfalz 2022	17,-	68,-
Weingut Winter Erste Lage Riesling, Rheinhessen 2020	20,-	78,-
Hacienda Lopez de Haro, Reserva, Viura, Rioja 2022	16,-	62,-
Bodega Attis, Genio y Figura, Albarinho, Rias Baixas 2022	15,-	58,-
Pares Balta, Blanc de Pacs Xarel-lo, Macabeo, Parellada Penedes (Ekologisk) 2023	12,-	45,-
Umani Ronchi I Sassi Pecorino, Marche 2022	13,-	48,-
Weingut Steinschaden Grüner veltliner Engabrunn, Kamptal 2023		55,-
Shabo original collection Chardonnay 2022		68,-

RÖDA VINER

Chateau Trignon Rasteau, Cotes du Rhone 2022	16,-	62,-
Coeur de Malbec, Cahors 2023	16,-	62,-
Agriolas Costera, Carignan, Bovale, Cannonau di Sardegna, Sardinien 2022	17,-	68,-
Portia Roble, Tempranillo, Ribera del Duero 2023	15,-	58,-
Pares Balta, Mas Petit Cabernet/ Garnatxa, Penedes (Ekologisk) 2021	12,-	45,-
Insight Pinot noir Marlborough 2018	17,-	68,-

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
Poppels APA (glutenfri)	8,50
Zlatopramen Pilsner, 50cl	9,50

nautical