



Classic Rustique

nautical

Menu

Förrätter

- Gruyèrgratinerad fransk löksoppa 12,-
Blini med sikrom, smetana, rödlök & citron 21,-
Toast Skagen à la Chädström toppad med sikrom 18,-
Vitlöksgratinerade sniglar 13,-
Toast Pelle Janzon 18,-
Oxfilé, löjrom och kräm på äggula
Gratinerade pilgrimsmusslor 18,-
Parmesan, vitvin, citron och persilja
-

Varmrätter

- Bouillabaisse 38,-
Åländsk torsk med musslor, räkor, rouille och vitlöksbröd
Smörstekt Ålborre 42,-
med kräft-hummersås, potatisduchesse, ost & dill
Vitvinspocherad rödtungafile 45,-
Champagnesås, forellrom, pepparrot och champinjon
Nauticals Pepparstek 42,-
cognac-pepparsås, prinsessböna och friterad potatis
Tournedos Rossini 45,-
Anklever, brioche, Madeira & tryffel
Lammracks "Provencale" 44,-
vitlökssmör, rödvinssky, bakad tomat och råstekt potatis
Svamprisotta 35,-
Karl-Johan, kantareller, kål, vegetarisk rödvinssky
-

Desserter

- Crème Brûlée 12,-
serveras med kvällens sorbet
Nauticals vaniljglass 15,-
Varm kinuskisås & frostade havtorn från Hammarudda
Glace au four 15,-
Vaniljglass, maräng, choklad & hallon
Friterad Camembert 15,-
Varma hjorton & persilja
1 Kula Sorbet 7,-
Nauticals chokladtryffel 4,50