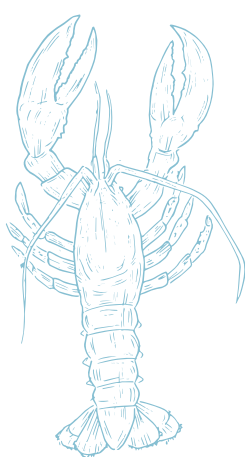


SKALDJURSMENY



nautical



PRE DINNER

Pandan Cocomule — 15,-
Pandan Likör, Cocosrom, lime och ginger ale

Louisville Sour — 14,-
Bourbon, Tobakslikör, citron och socker

Lakka Spritz — 14,-
Lapponia Lakka,
Pares balta Cava, soda

Höstrusk — 14,-
Äppelgin, xante, muskotsirap, lime
och angostura

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE VINER

	12cl	1/1
Nicolas Feuillatte Grand Cru Blanc de Blancs 2015		165,-
Aspasie Brut Reserve	18,50	94,-
Aimery, Cremant d Limoux Chardonnay, Chenin blanc, Mauzac, Pinot noir	14,-	68,-
Silverhand, Silver reign Organic brut, ENG	14,-	68,-
Pares Balta, Vintage Cava Brut (Ekologisk/vegan)	10,-	48,-

SNACKS OCH TILLTUGG

Marconamandlar — 6,-
Marinerade oliver — 6,-
Chips med med sikromsdipp — 10,-
Gougères med Gruyère, parmesan & tryffel — 8,50

FÖRRÄTTER

Kalla

Ostron — 6,-/st
Fine de Claire, citron & lökvinägrett

Smörstekt toast välj mellan
Kalixlöjrom — 36,- **Sikrom** — 21,- **Tångrom** — 15,-
smetana, citron & rödlök

Toast Skagen — 16,-
Handskalade räkor, dill & sikrom

Kokta havskräftor från västkusten, 4st — 28,-
Aioli, citron & baguette

Halv hummer naturell — 32,-
Rhode Island, citron & baguette

Tartar på åländsk biff — 18,-
Kräm på äggula, pepparrot, senapsfrön, silverlök,
potatiships & krasse

Varma

Skaldjursbisque — 16,-
Pilgrims Mussla, fänkål, dill & krutonger

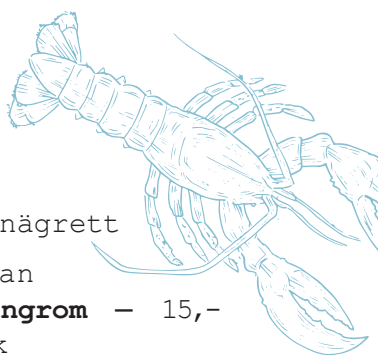
Halstrade pilgrims musslor — 18,-
Misobrynt smör, jordärtskocka, äpple & mandel

Moules marinières — 16,-
Vitt vin, schalottenlök, persilja & baguette

Gambas pil-pil — 16,-
Vitlök, chili, olivolja & baguette

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

Kantarelltoast — 18,-
Brioche, syrad grädde, brynt smör, dill &
lagrad ost



OBSERVERA
ATT SKALDJUR TILLSAMMANS MED ALKOHOL
KAN GE ALLERGISKA REAKTIONER.

VARMRÄTTER

Nauticals Bouillabaisse – 45,-
Torsk, blåmusslor, räkor, rouille, parmesan
& krutonger

Bakad torskrygg – 46,-
Smörad musselvelouté, glaserad savoykål, äpple,
forellrom & maltflarn

Rödtunga Meunière – 48,-
Brynt smör, kapris, rostade betor, pepparrot,
citron & dill

Grillad entrecôte AX Provençale – 48,-
Vitlökssmör, rödvinssås, kvisttomater &
råstekt potatis

Oxfile FIN & ½ hummer "Surf 'n' turf" – 68,-
Oxfile 150g, sauce béarnaise, grönsallad &
pommes frites

Svamprisotto – 39,-
Karl-Johan, skogschampinjon, krispig grönkål
& picklad pumpa

SKALDJURSPLATEAU

½ Hummer, 2 ostron,
2 dillkokta havskräftor, en näve räkor,
rökta räkor och blåmusslor

serveras med aioli, Rhode Island,
lökvinegrätt & baguette

– 75,-/pers.



DESSERTER

Crème catalana – 13,50
Blodapelsinsorbet & saltrostad mandel

Nauticals vaniljglass – 15,-
Varm kinuskisås & frostade havtorn
från Hammarudda

Nougat, mandel & åländskt äpple – 15,-
Ljummen mandelkaka med brynt smör, nougatglass
& syrligt äpple

Kvällens ostar – 16,-
Fikonmarmelad, rostade nötter & fröknäcke

En kula sorbet – 7,-
1 pallo sorbettia
1 ball of sorbet

Nauticals chokladtryffel – 4,50
Nauticalin suklaatryffeli
Nautical's chocolate truffle



SÖTA VINER

	8cl
Köldknäpp, Open Water Brewery	19,-
St Stephans Crown Tokaji Aszu	16,-
5 Puttonnyos Furmint	
Famile Reinisch	14,-
Rotpigler auslese	
Churchhills LBV	12,50

VITA VINER

	16cl	1/1
Goerg Muller Schutzenhaus	22,-	89,-
Riesling, Erste Lage Hattenheim 2022		
Joseph Drouhin Montagny,	19,-	72,-
Chardonnay Cote Chalonnaise, Bourgogne 2021		
Txomin Etxaniz	18,-	70,-
DO Getariako Txakolina 2025		
Domaine de Oliveira	17,-	68,-
Vieilles Vignes, Chablis 2022		
Villa Maria Single Vineyard	16,50	65,-
Seaspray, Marlborough, Sauvignon Blanc 2022		
Gmeinböck	16,-	62,-
Grüner Veltliner Ried Hundsberg, single vineyard 2025		
Bodega Attis, Genio y Figura,	15,50	58,-
Albarinho, Rias Baixas 2022		
Famille Lieubeau,	15,50	58,-
Muscadet Générations 2023		
Weingut Bernhard Mehrlein	15,-	55,-
Riesling, Rheingau (Halvtorr) 2024		
Pares Balta, Blanc de Pacs	12,-	45,-
Xarel-lo, Macabeo, Parellada Penedes (Ekologisk) 2023		

RÖDA VINER

Insight Pinot noir	17,-	68,-
Marlborough 2018		
Torraccia del Piantavigna Nebbiolo	17,-	68,-
Colline Novaresi, Piemonte 2023		
Chateau Trignon	16,-	62,-
Rasteau, Cotes du Rhone 2022		
Portia Roble, Tempranillo,	15,50	58,-
Ribera del Duero 2023		
Chateau Grand Billard	15,50	58,-
Bordeaux 2022		
Pares Balta,	12,-	45,-
Mas Petit Cabernet/ Garnatxa, Penedes (Ekologisk) 2021		

ÖL

Stallhagen III	8,-
Stallhagen Delikat	8,-
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