

SEASIDE MENU

~STARTERS~

Baked Celeriac/ 155 kr

Apple, hazelnuts, truffle mayonnaise & browned butter (L M N*)

Dublin Bay prawn Soup / 195 kr

Scallop tartar, cucumber, onion & white fish roe (L M)

Toast Skagen / half 175 kr / whole 235 kr

Shrimps, mayonnaise, vendace roe, horseradish & lemon (G* L*)

Steak Tartar Black Angus / 165 kr

Local cheese crème, pickled hon-shimeji & almond (M* N*)

~MAINS~

Ravioli stuffed with burrata / 245 kr

Spinach, fried mushrooms, beurre blanc & parmesan (G L M)

Rainbow trout/ 335 kr

Champagne sauce, herb potatoes, trout roe & chives (L M)

Grilled chicken thigh Bourguignon/ 325 kr

Smoked bacon, mushrooms, onion, Burgundy sauce, truffle & Parmesan mashed potatoes (L M)

Cheese & bacon burger / 245 kr

Hamburger, Cheddar, pickled onion, mustard, bacon-jam & French fries (G* L* M*)

Steak au Poivre/ 425 kr

Fillet of beef, green pepper sauce, spinach & pont neuf(L*M*)

Allergier. **G**=Gluten **N**=Nötter **L**=Laktos

M=Mjölprotein

Med * Går att få utan

Vi reserverar oss för ändringar eller justering av rätter.

Önskar ni information om ursprung av nöt, gris,

får, get och fågel

Fråga oss!



SEASIDE MENU

~PIZZA~

(tuesday - friday 17.00 – 21.00)

(saturday - sunday 12.00 – 21.00)

We prepare a limited number of pizzas each day, so availability is limited

Margherita / 165 kr

Tomato sauce, mozzarella, olive oil, basil (G M)

Hawaii / 180 kr

Tomato sauce, pineapple, mozzarella, olive oil, prosciutto cuor di gusto (G M)

Capricciosa / 180 kr

Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, prosciutto cuor di gusto (G M)

Diavola / 220 kr

Tomato sauce, mozzarella, salami (G M)

La Bussola / 195 kr

Tomato sauce, mozzarella, marinated Arctic shrimp, prosciutto cuor di gusto (G M)

Chèvre / 225

Mozzarella, chèvre, kale, honey (G M)

Marinara / 195 with anchovy / 225 kr

Tomato sauce, garlic, oregano (G M)

Jamón Ibérico / 265 kr

Tomato sauce, mozzarella, Jamón Ibérico Bellota 36 months (G M)

Truffle Bianco / 245 kr

Truffle cream, mozzarella, mushrooms, truffle, Pecorino (G M)

Green / 225 kr

Tomato sauce, mozzarella, burrata, marinated tomatoes,
Pimiento del Piquillo & artichoke (G M)

Allergier. **G**=Gluten **N**=Nötter **L**=Laktos

M=Mjölprotein

Med * Går att få utan

Vi reserverar oss för ändringar eller justering av rätter.

Önskar ni information om ursprung av nöt, gris,

får, get och fågel

Fråga oss!



SEASIDE MENU

~DESSERT~

Basque cheese cake / 125 kr
Warm raspberry & blueberry compote (L M)

Crème brûlée / 125 kr (L M)

Chocolate fudge/ 145 kr
Rosemary tofée, vanilla ice cream & caramelized macadamia nuts (G L M N*)

Ice cream or sorbet/ 45 kr
Ask for the flavor of the day

Swedish Cave cheese / 115 kr
with quince marmalade (L M)

Allergier. **G**=Gluten **N**=Nötter **L**=Laktos
M=Mjölprotein

Med * Går att få utan

Vi reserverar oss för ändringar eller justering av rätter.

Önskar ni information om ursprung av nöt, gris,
får, get och fågel
Fråga oss!

