

**Dagens lunch**  
**Måndag-fredag**  
**12.00 - 14.00**

## SEASIDE LUNCHMENY

**VECKA: 19**

### VECKANS LUNCH 149 kr

#### Måndag

Stekt rimmat fläsk med gräddkokt purjolök & primörmorötter

#### Tisdag

Friterat urbenat kycklinglår, syrad blomkål, getostpotatispuré & rödvinsås

#### Onsdag

Grillad fläskkarré, gurksallad, klyftpotatis & tzatziki

#### Torsdag

Rostbiff med potatisgratäng, grönpepparsås & vitlöksstekt broccoli

#### Fredag

Åvägens halstrade råbiff med pepparrot, dijoncrème, kapis, lök, rödbetor & äggula, serveras med pommes frites

### Veckans Fisk / 179 kr

Ångad rödspätta med räkor, brynt smör, hackat ägg & broccoli

### Seaside's Vegetariska / 165 kr

Friterad blomkål med picklad lök, gremolata & belugalinser

### Sallad, bröd, kaffe & kaka ingår

### SEASIDE CLASSIC

#### Köttbullar / 189Kr

Potatismos, gräddsås serveras med pressgurka & lingon (G, L\* M\*)

#### Toast skagen / halv 175 kr / hel 235 kr

Räkor, majonnäs, Kalixlöjrom, pepparrot och citron (G\* L\* M\*)

#### Cheese & bacon burger / 245 kr

Hamburgare, cheddarost, picklad silverlök, senap, bacon-jam & Pommes Frites (G\* L\* M\*)

#### Seaside's sallad / 225 kr

Räksallad med romansallad, dillmajonnäs, ägg & citron

#### Crème brûlée / 125 kr (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!



**Dagens lunch**  
**Måndag-fredag**  
**12.00 - 14.00**

**ÖL PÅ FAT 40 CL**

- Heineken 5,0%
- Wisby Pilsner 5,0%
- Sitting Bulldog IPA 6,4%

**ÖVRIGT PÅ FLASKA ÖL/CIDER**

- Cidraie Äpplecider 33 cl 4%
- Briska Päron 33 cl 4,5%

**ALKOHOLFRI ÖL**

- Tuborg Classic 33 cl 0,0%

**ALKOHOLFRITT**

- Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite
- Ramlösa 33cl

**APOLINAIRE FRUKTDRYCK**

- No 1. Äpple, Citron
- No 6. Äpple, Svarta Vinbär, Lime, Fänkålsfrö

**KAFFE / TE**

- Te/ Bryggkaffe 38
- Espresso 38 / 45
- Cappuccino 50
- Caffe latte 50

**VINER PÅ GLAS**

**Champagne & Mousserande**

- 88
- 96
- 98 N.V Bouché Cuvée Réservee Brut, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne 150

- 90 N.V La Rosca Brut, Xarel-lo, Macabeu, Parellada, Cava 130

80

**Vita viner/ White wines**

**Frankrike / France**

- 65
- 2024 Domaine Laroche, Chablis, Chardonnay, Petit, Bourgogne 155

**Italien / Italy**

- 42
- 40 Talamonti Trebì, Trebbiano, Azienda Vinicola Talamonti, Abruzzo 155

- 2025 Settesoli, Pinot Grigio, Sicilien 115

65

**Röda viner/ Red wines**

**Frankrike / France**

- 65
- 2024 Les Calcaires, Pinot Noir, Maison Pierre Chanier, Loire 125

**Italien / Italy**

- 2021 Valpolicella Ripasso "Torre Del Falscao", Corvina, Veneto 150

**Spanien / Spain**

- 2018 Señor do Los Llanos, J.Garcia Carrión, Tempranillo, Valdepenas 115

**Rosé viner/ rosé wines**

- 2024 Vignes d'oc rosé, Vignerons, Languedoc, Frankrike / France 115

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!

