

# Helg!

Lördag - Söndag  
12.00 - 15.00

## SEASIDE LUNCHMENY

### FÖRRÄTTER

#### Vit & Grönsparris / 175 kr

Chili crisp & fermenterad vitlöksaioli (G\*)

#### Råbiff på Black Angus innanlår / 165 kr

Gravad äggula, picklad kålrabbi, senapsfrön  
& GammelknaskräM (M\* N\*)

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

Räkor, majonnäs, Kalixlörrom, pepparrot & citron (G\*M\*)

### VARMRÄTTER

#### Fisk- & Skaldjusgryta / 295 kr

Aioli, citron, havskäftsbuljong, spätta, regnbåge & blåmusslor (L\*)

#### Fläkschnitzel / 235 kr

Pommes frites, kaprissmör, rödvinskysky, ärtor & citron (G M\*)

#### Cheese & bacon burger / 245 kr

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

#### Halloumiburgare / 245 kr

Gräslöksmajonnäs, picklad silverlök & pommes frites

### DESSERT

#### Baskisk ostkaka / 125 kr

Med ljummen Drottningkompott (L M)

#### Crème Brûlée / 125 kr (L M)

### HELGMENTY

#### Toast Skagen

~

#### Fläkschnitzel

~

#### Crème brûlée

2 rätter 355 kr

3 rätter 455 kr

### BARNMENTY

#### Barn Toast Skagen / 120 kr

Räkor, majonnäs,  
pepparrot, citron

#### Barnburgare med pommes / 120 kr

Med ost eller utan ost

#### Pizza Margherita / 120 kr

Allergier: G = Gluten N=Nötter, L=Laktos M= Mjölprotein,  
Med \* går att få utan Vi reserverar oss för ändringar eller  
justeringar av rätter.



**Helg!**  
Lördag - Söndag  
12.00 - 15.00

## SEASIDE LUNCHMENY

### ÖL PÅ FAT 40 CL

Heineken 5,0%	88
Wisby Pilsner 5,0%	96
Sitting Bulldog IPA 6,4%	98

### ÖVRIGT PÅ FLASKA ÖL/CIDER

Cidraie Äpplecider 33 cl 4%	90
Briska Päron 33 cl 4,5%	80

### ALKOHOLFRI ÖL

Tuborg Classic 33 cl 0,0%	65
---------------------------	----

### ALKOHOLFRI TT

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	42
Ramlösa 33cl	40

### APOLINAIRE FRUKTDRYCK

No 1. Äpple, Citron	65
No 6. Äpple, Svarta Vinbär, Lime, Fänkålsfrö	65

### KAFFE / TE

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

### VINER PÅ GLAS

#### Champagne & Mousserande

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

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

#### Vita viner/ White wines

##### Frankrike / France

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

##### Italien / Italy

2024 Talamonti Trebì, Trebbiano, Azienda Vinicola Talamonti, Abruzzo	155
--	-----

2025 Settesoli, Pinot Grigio, Sicilien	115
--	-----

#### Röda viner/ Red wines

##### Frankrike / France

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

2023 Le Marlou Rosé, Bien de chez Nous, Launguedoc, Frankrike / France	140
--	-----

Allergier: G = Gluten N=Nötter, L=Laktos M= Mjölprotein,  
Med \* går att få utan Vi reserverar oss för ändringar eller  
justeringar av rätter.

