~FÖRRÄTTER~

Burrata / 165 kr
Tomatsallad, chili, mandel (L, M, G)
2024 Kein Name Rheinhessen, Trocken, Risling, Tyskland / Germany 150/660

Grillade Rödräkor / 175 kr
Chili- & vitlöksmarinerade rödräkor, aioli & grillat levainbröd (G*)
2025 Aveleda Alvarinho, Pios do Minho, Loureiro, Portugal / Portugal 150/690

Toast Skagen / halv 185 kr / hel 245 kr
Räkor, majonnäs, Kalixlöjrom, pepparrot & citron (G* L* M*)
2024 Domaine Laroche, Chablis, Chardonnay, Petit, Bourgogne, Frankrike / France 150/690

Råbiff på Black Angus innanlår
Halv 185 kr (75 g) / Hel 285 kr (160 g) med pommes frites
Jalapeñomajonnäs, puffat ris, soja, risvinäger & picklad gurka (G*)
2024 Les Calcaires, Pinot Noir, Maison Pierre Chanier, Loire, Frankrike / France 125/560

~VARMRÄTTER~

Pasta pomodoro, ravioli fylld med burrata / 245 kr / Med nduja & grillat levainbröd / 335 kr
Tomatsås, rostad tomat & basilika (L, M, G)
2021 Valpolicella Ripasso" Torre Del Falasco", Corvina, Rondinella, Cantina Valpantena, Italien / Italy 150/670

Grillad hel dorade / 335 kr *(efter tillgång)*
Aioli, citron & pommes frites
2024 Domaine Laroche, Chablis, Chardonnay, Petit, Bourgogne, Frankrike / France 150/690

Ångad sej / 335 kr
Räkor, grönsaksjulienne,
Champagne- & hummersås samt nypotatis (L, M)
2025 Aveleda Alvarinho, Pios do Minho, Loureiro, Portugal / Portugal 150/690

Chorizo La Rioja / 275 kr
Chimichurri, jalapeñomajonnäs, ljummen tomat,
grillad sallad & pommes frites
2024 Marzas Estete Pie Monastrell Franco, Monastrell, Spanien / Spain 150/700

Royal with Cheese / 245 kr
Hamburgare, cheddarost, picklad silverlök, ketchup, senap & picklad gurka (G, L, M)
2024 Les Calcaires, Pinot Noir, Maison Pierre Chanier, Loire, Frankrike / France 125/560

Oxfilé au truffle / 425 kr
Tryffelsky, sparrisbroccoli, parmesanmajonnäs, friterad potatis & parmesan (M*)
2023 Éxzito "Seaside Selection", Tempranillo, Pico Cuadro, Ribera del Duero, Spanien / Spain 230/990

Allergier. **G**=Gluten **N**=Nötter **L**=Laktos **M**=Mjölkprotein
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 RESTAURANT

~PIZZOR~

Margherita / 165 kr
Tomatsås, mozzarella, basilika (G M)

Hawaii / 180 kr
Tomatsås, ananas, mozzarella, prosciutto cuor di gusto (G M)

Capricciosa /180 kr
Tomatsås, mozzarella, färska champinjoner, prosciutto cuor di gusto (G M)

Diavola /220 kr
Tomatsås, mozzarella, salami (G M)

La bussola /195 kr
Tomatsås, mozzarella, ishavsräkor, prosciutto cuor di gusto (G M)

Chèvre / 225 kr
Mozzarella, chèvre, grönkål, honung från Ripa (G M)

Marinara /165 med Sardeller /225 kr
Tomatsås, vitlök, oregano (G M)

Jamón Ibérico/ 265 kr
Tomatsås, mozzarella, Jamón Ibérico 36 månader (G M)

Tryffel Bianco / 245 kr
Champinjoner, Tryffelkräm, mozzarella, tryffel, pecorino (G M)

Grön / 225 kr
Tomatsås, mozzarella, burrata, pimiento del piquillo & kronärtskocka (G M)

Glutenfri botten + 35 kr

Allergier. **G**=Gluten **N**=Nötter **L**=Laktos **M**=Mjölkprotein
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 RESTAURANT

~DESSERT~

Lemon Posset / 135 kr
Maräng, jordgubbar & mynta (L, M)
2023 Sauternes Grande Réserve, Kressmann, Bordeaux 130

Crème Brûlée / 135 kr
(L, M)
2018 Royal Tokaji Late harvest, Royal Tokaji Wine Co 125

Chokladcrémeux / 145 kr
Myltade hallon & filodeg (L, M, G)
N.V Navarro, Pedro Ximénes, Valdespino 130

Dagens glass eller sorbet / 45 kr
2024 Moscato D'Asti, Cascina Galletto, Fabio Perrone 110
~ Fråga efter dagens val ~

Grottost / 115 kr
Grottost med knäckebröd & marmelad (L, M, G*)
2024 Les Calcaires, Pinot Noir, Maison Pierre Chanier, Loire, Frankrike / France 125/560

Allergier. **G**=Gluten **N**=Nötter **L**=Laktos **M**=Mjölkprotein
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 RESTAURANT