Dagens lunch
Måndag - fredag
12.00 - 14.00

VECKA: 48

VECKANS LUNCH 149 KR

Måndag
Stekt rimmat fläsk med stuvade rotfrukter, kokt potatis & rårörda lingon

Tisdag
Kycklinglår med indisk daal på linser och sötpotatis, papadum & syrad yoghurt

Onsdag
Grillad fläskfilé med grön curry, bakad blomkål & potatisstomp

Torsdag
Grillad pluma med svamprisotto, gremolata, parmesan & rostad tomat

Fredag
Ryggbiff med chilibearnaise, friterade lökringar & pommes frites

Veckans fisk / 185 kr
Brödbakad kolja med dillmajonnäs, citron & kokt potatis

Veckans vegetariska / 165 kr
Rigatoni med tomatpesto & stracciatella

SEASIDE CLASSIC

Köttbullar / 189Kr
Friterad potatis, gräddsås, pressgurka & lingon (G, L* M*)

Räkmacka / 285 kr
Grillat levainbröd, sallad, räkor, lök, dillmajonnäs & ägg (G* L* M*)

Royal with cheese / 245 kr
Hamburgare, cheddarost, picklad silverlök, senap, & Pommes Frites (G* L* M*)

Grekisk sallad / 185 kr
Fetaost, oliver, tomater & gurka

Crème brûlée / 125 kr (L M)

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



Dagens lunch
Måndag - fredag
12.00 - 14.00

ÖL PÅ FAT 40 CL

Melleruds pilsner 4.,2%	92
Mariestads Export 5,3%	97
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

ALKOHOLFRITT

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 Réservée 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	135
2025 Settesoli, Pinot Grigio, Sicilien	150

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

Rosé viner/ rosé wines

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

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

