



# A LA CARTE MENY

## PRE DINNER SNACK

- PIMIENTOS DE PADRON** 45 kr
- POMMES** 55 kr  
*med riven parmesan och friterad kruspersilja*
- TEMPURAFRITERADE GRÖNSAKER** 65 kr  
*med peruansk chilidipp*

### skaldjursplateau

*Hummer, krabba, havskräftor, räkor, svenska ostron, citron, surdegsbröd, saffransaioli, yuzumajonnäs, brynt smör, schalottenlöksvinägrett, majonnäs, rhode island*

Endast förbeställning - 850 kr

## VARMRÄTTER

- MOULES FRITES** 235 kr  
*med rökgig aioli, tomat och rödlökssallad*
- HALSTRAD REGNBÅGE** 255 kr  
*från värmland med krokett på mandelpotatis, pepparrotkräm, västerbottenchips, dillolja och forellrom*
- KRYDDBAKAD ROTSELLERI** 175 kr  
*med sellerichips, svampsky, rostade valnötter, stekta kantareller, örtolja och krasse*
- ASIATISK CAESARSALLAD** 195 kr  
*med bräserad & dragen kyckling, surdegskrutonger, roman och lollo rossosallad, karamelliserad bacon, sojamajonnäs och kimchisesamfrön*
- STEAK MINUTE** 315 kr  
*med rödvinssås, örtsmör, rostad jordärtskocka, stekt salladskål och sivri paprika*

### gårdens varmrätt

*Kökets kreativa idéer för dagen*

**dagspris**

## FÖRRÄTTER

- SOTADE HAVSKRÄFTOR** 235 kr  
*med brynt örtsmör, fänkålscrudité, surdegsbröd och dillmajonnäs*
- GRATINERAD GETOST** 135 kr  
*på stekt surdegsbröd, picklade gulbetor och kantareller, bakad tomat, honungsvinägrett, rostade pinjenötter och ruccola*
- FRITERAD KALVBRÄSS** 145 kr  
*med rostad blomkålspuré, citronstekt blomkål, rökt mandel, kärvel, timjan och vitlökssmör*
- RÅRAKA** halv 195 kr / hel 295kr  
*på mandelpotatis med löjrom från bottenviken, creme fraiche, rödlök, dill och gräslök*
- RÅBIFF 85g/175g** halv 165 kr / hel 275kr  
*med tryffelmajonnäs, pommes alumette, picklad silverlök, machesallad, kapris sotadpurjolök och dijovinägrett*

## DESSERT

- GÅRDENS TRYFFLAR** 55 kr
- GÅRDENS VANILJGLASS** 75 kr  
*med färska jordgubbar*
- KOKOSPANNACOTTA** 105 kr  
*med jordgubbsrom, mynta och karamelliserade kokosflarn*
- CHOKLADBAKELSE** 115 kr  
*med mörk rom, karamell, rostade hasselnötter, hallonmousse*
- OSTAR FRÅN SANDA GÅRD** 155 kr  
*med marmelad och fröknäcke*



Fråga vår personal vid allergier.



# BARNMENY

## GÅRDENS PANNKAKOR

75 kr

vispad grädde, gårdens sylt

## SPAGHETTI BOLOGNESE

145 kr

parmesan och basilika

## HAMBURGARE 60g

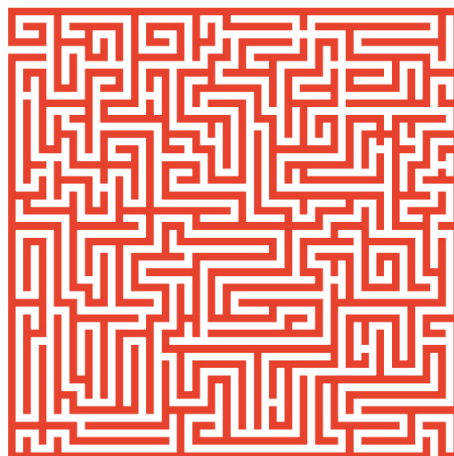
145kr

högrevsfärs, briochebröd, cheddarost, tomat, gurka, sallad, ketchup och senap, serveras med pommes

## HALV PORTION AV VARMRÄTTER

halva priset av ordinarie varmrätt

*Färglägg hotellet!*



*Hjälp skeppet att hitta rätt*



Fråga vår personal vid allergier.



# BARMENY

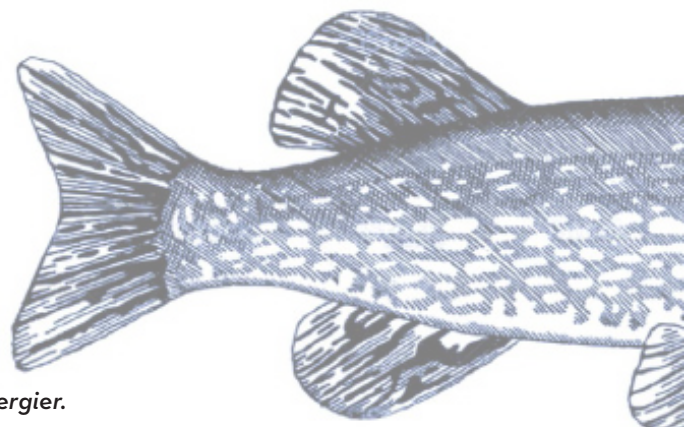
## SNACKS

<b>PIMIENTOS DE PADRON</b>	45 kr
<b>POMMES</b> <i>med riven parmesan och friterad kruspersilja</i>	55 kr
<b>MANDELPOTATISCHIPS</b> <i>med löjrom från bottenviken, rödlök, creme fraiche, gräslök och dill</i>	145 kr
<b>TEMPURAFRITERADE GRÖNSAKER</b> <i>med peruansk chilidipp</i>	65 kr
<b>DIPP</b> <i>välj mellan aioli, peruansks chili och dill</i>	15 kr



## STÖRRE RÄTTER

<b>RÄKLÅDA</b> <i>med handskalade räkor, majonnäs, sallad, tomat, gurka, kokt ägg, Dalarölimpa, dill och citron</i>	195 kr
<b>DALARÖ SMÖRGÅS</b> <i>med stekt inlagd böckling, Dalarölimpa, sallad, potatis med hovmästaresås, picklad rödlök, brynt smör, dill och citron</i>	175 kr
<b>SALTBAKADE RÖDBETOR</b> <i>med getost, picklad gulbeta, grönkål i brynt smör, örtolja, surdegskrips och pinjenötter</i>	155 kr
<b>SLIDER 60g/BURGARE 120g</b> <i>på högrevsfärs, brioche, gruyere, picklad silverlök, gårdens ketchup och gårdens senap. Lägg till pommes +55 kr</i>	85 kr/170 kr



Fråga vår personal vid allergier.



# DRYCKESMENY

## Bubbel & drinkar

### CHAMPAGNE

<b>TAITTINGER</b> , champagne, Frankrike	140:-/795:-
<b>ANDRÉ CLOUET</b> , pinot noir, Frankrike	140:-/795:-

### MOUSSERANDE

<b>MASI MOXXÉ</b> , Italien - Gärdens mousserande	95:-/ 550:-
<b>NV CRÉMANT D'ALSACE</b>	140:-/835:-
<b>POPUP</b> , chardonnay, USA	150:-/875:-
<b>WISTON</b> , England	140:-/795:-

### ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE

<b>RICHARD JUHLIN</b>	65:-/295:-
-----------------------	------------

### DRINKAR

<b>PALOMA</b>	125:-
Jose Cuervo Traditional, lime, rosa grapefruit	
<b>APEROL SPRITZ</b>	125:-
Aperol, prosecco, soda	
<b>SOMMARFLÄDER</b>	125:-
Skagerakk gin, citron, fläder (prosecco eller soda)	
<b>KAPTEN BLOMS GULDKANT ANNO 2020</b>	160:-
Braastad VSOP, vår egen punsch, citron, socker, kaptens lager	

### ALKOHOLFRIADRINKAR

<b>MINTY GINGER</b>	85:-
Lime, mynta, ginger ale	
<b>FLÄDERDRÖM</b>	85:-
Fläder, lime, äpple	
<b>COSMOPOLITAN</b>	85:-
Tranbärsjuice, sprite, lime, apelsin	

## Öl & alkoholfri öl

### FLASKA

<b>KAPTENENS LAGER</b> , 33 cl	75:-
<b>KAPTENENS VETEÖL</b> , 33cl	85:-
<b>BIRRA MORETTI</b>	75:-
<b>KRUSOVICE</b>	75:-
<b>LANDSORTS LAGER</b> , Nynäshamns bryggeri	95:-
<b>BEDARÖ BITTER</b> , Nynäshamns bryggeri	115:-
<b>INDIAN VIKEN PALE ALE</b> , Nynäshamns bryggeri	115:-

### FRÅN TAP

<b>MELLERUDS PILSNER</b>	75:-
<b>MELLERUDS ALE</b>	75:-

### ALKOHOLFRI ÖL

<b>NILS OSCAR LAGER</b>	49:-
<b>NILS OSCAR BROWN ALE</b>	49:-
<b>ANNO 69 ÄPPELCIDER</b>	49:-



## Våra viner

### ROSÉ

<b>LE BOSQ ROSÉ</b> , Frankrike	95:-/445:-
<b>ALBIA ROSÉ</b> , Italien	765:-

### VITT VIN

<b>LE BOSQ</b> blanc, Frankrike - gårdens vita	95:-/445:-
<b>STEMMARI</b> pinot grigio, Italien	95:-/445:-
<b>TERRA SANA</b> sauvignon blanc, Frankrike	110:-/545:-
<b>BASSERMAN JORDAN</b> riesling, Tyskland	150:-/745:-
<b>VILLA WOLF</b> riesling, Tyskland	110:-/545:-
<b>BOURGOGNE</b> blanc, Frankrike	160:-/795:-
<b>GREYWACKE WILD</b> sauvignon, Nya Zeeland	135:-/625:-
<b>CH</b> chardonnay, USA	150:-/745:-
<b>MUSCADET SÉVRE CHEMIN DES PRIÉRS</b> , Frankrike	130:-/675:-

### RÖTT VIN

<b>MAZET</b> , syrah cabarnet, Frankrike - gårdens röda	95:-/445:-
<b>ROCCA CHIANTI CLASSICO</b> , Italien	130:-/675:-
<b>MASI BELLÓVILE</b> , Italien	120:-/595:-
<b>TERRA SANA</b> , syrah, Frankrike	110:-/545:-
<b>COTES DU RHONE</b> , Frankrike	110:-/545:-
<b>CS</b> , cabernet sauvignon, USA	140:-/745:-
<b>STEMMARI</b> , pinot noir, Italien	95:-/445:-
<b>CASA SMITH SERVO</b> , barbera, USA	945:-
<b>JOSEPH FAIVELEY BOURGOGNE</b> , pinot noir, Frankrike	765:-

### ALKOHOLFRITT VIN

<b>VITT: VINA ALBALI WHITE</b> , Sauvignon Blanc,	65:-/295:-
<b>RÖTT: VINA ALBALI RED CABERNET &amp; TEMPRANILLO</b>	65:-/295:-