

ALKOHOLFRITT

Humle Kombucha (vår egen) Kvarterets 85

Hallon/Citron Kombucha - Kvarterets 85

Melleruds Utmärkta Pilsner eko 0,5% 65

Briska Alkoholfri Cider 0,5% 65

Lazy Estate - Sparkling Tea 75 / 375

Sparkling Rabarber - Färna Odlingar 95 / 455

LÄSK 33cl - 49

Coca-Cola Original, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite

CIDER 33cl

Briska Päron 4,5% - 85

Kivik Astrakan 4,5% - 88

FATÖL 40cl

Melleruds Utmärkta Pilsner (EKO) 4,8% 85

FLASKÖL 33cl

Hoegarden Wit - Veteöl 4,9% 85

San Miguel - Especial (Gluten Free) 5,4% 89

Bulldog - Pale Ale (EKO) Gotlands Bryggeri 4,8% 95

Fjäderholmarnas Bryggeri - 33cl burk

Silly Goose "fruity, sour" 4,7% 125

Serenity Session IPA "hoppy, exotic, bitter" 4,5% 110

Sunscreen Session IPA "hops, aromatic, citrus" 4,5% 110

Sunsetters IPA "hops, aromatic, rich" 7,5% 125

MOUSSERANDE

Champagne de Saint-Marceaux 210 / 1250

Prosecco Brut EKO - Bonchelli 125 / 696

VITT VIN

Melon de Bourgogne - Ch. La Bidiere Muscadet 135 / 675

Bianco del Salento - Santoro 120 / 595

Riesling "Strass" Weingut Allram 165 / 825

Chardonnay "Grand Courtade" (Bio) Fam. Fabret 160 / 785

Tourain Sauvignon Blanc - Dom. Roc de Ch.vieux 145 / 725

ROSÉ VIN

LYV rosé - Jeanjean 135/660

Sancerre rosé Pinot Noir - Dom, de la Croix 895

RÖTT VIN

Rosso del Salento - Santoro 120 / 595

Côte du Rhône "GSM" (Vegan) Ogier 135 / 675

Dolcetto d'Alba - Azelia 165 / 825

Carignan/Mourvèdre "Lux de Luc" (Bio) Fam. Fabret 170/850

Pinot Noir - Spindler 180 / 895

Ripasso - Torre del Falasco 155 / 675

SKEPPAR
holmen *Nacka*
ALC

Juni

Pre Dinner Cocktails

160 SEK

AMALFINO

Coffee infused - Martini Fiero
Cartron Mango & Tonic

TOKYO COLLINS

Bombay Presse Gin, Yuzu, Grapefruit, Lemon & Soda

SPA RETREAT SOUR

Absolut Vodka, St Germain, Cartron Passionfruit
Lemon, Peychauds Bitter & Eggwhite

PEACH ROSÉ SPRITZ

Lillet Rosé, Cartron Creme de Peche, Prosecco, Soda

Meny

FÖRRÄTTER

Grillad grön sparris, solrosfröpesto & lagrad ost - 155
Allergener: MP

Klassisk Skagen toast, lörrom samt nystekt toast - 165
Allergener: SK, F, GL, MP, Ä, SP

Ceviche på tonfisk & dorada, koriander, chili & lime - 165
Allergener: F

Confiterad tomat, stracciatella (burrata) ramslök och persilja - 165
Allergener: MP, GL

VARMRÄTTER

Dagens pasta - 245
Allergener: GL (plus dagens allergener)

Grillad rotselleri med bakat ägg, tryffel, Wrångebäcksost
och sommar primörer - 285
Allergener: Ä, GL

Sallad Nicoise med grillad tonfisk, ägg, oliver, kapris och lök - 265
Allergener: F, Ä

Moules frites, Nduja, rostad vitlöksmajonnäs, pommes frites - 265
Allergener: MP, F

Clubstek från Linköping 300g med pommes frites
och bearnaisesås - 595
Allergener: MP, Ä

Meny

Val av protein samt 1st tillhörande sås

Bearnaisesås (Ä, MP) Skysås (S) Smörsås (MP)
Rostadvitlöksmajonnäs (Ä)

Grillad Dorada 265

Grillad svensk fjällröding 245

Grillad halv kyckling 235

Lammspett på svensk lammrostbiff 265

Grillade shortribs på svenskt nötkött 225

Tillbehör kväll:

Pommes Frites 65

Ljummen färskpotatis sallad
med sockerärter, rädisa och örter 55

Cesar sallad med romansallad och krutonger 55
Allergener: GL, F, MP

Tomatsallad med lök och vinegrette 65

Brytbönor med olivolja, havssalt och örter 65

Stuvad majs (MP) 55

Dessert

Basilikasorbet, färska Jordgubbar, vaniljkräm, mandelkaka
Allergener: MP, GL, Ä, N (mandel)
155

Jordgubbar à la Haga
Allergener: MP, Ä
135

Flädergranité & Svartvinbärssorbet
Allergener: -
115

Varm sockerkaka med rabarber och hallonglass
Allergener: MP, GL
145

Petit Four
(säg till om allergi)
35

Med reservation för ändringar

Allergenförklaring:
GL=Gluten, MP=Mjölprotein, Ä=Ägg SO=Soja F=Fisk
SE=Selleri, BL=Blötdjur N=Nötter, SV=Svavel SP=Senap