



SKALDJUR

PANKOFRITERAD PILGRIMSMUSSLA

chili/saffransmajonnäs, grillad lime G
175

RÄKOR MED SKAL

250g, aioli, citron
145

VITLÖKSGRATINERAD HALV HUMMER

grillat bröd, crudité, citronmajonnäs L
195

GRATINERADE OSTRON

3 st, smör, tabasco, gruyère G L
145

TVÅ KALLA OSTRON

med ett glas champagne
195

SKALDJURSFAT

(förbeställning 2 dagar innan)

1/2 hummer, kokta krabblor, vongole,
3 st ostron, räkor, blåmusslor
2 såser, citron, wakame, bröd L
595/pp minst 2 pers



SMÅRÄTTER

SKAGEN PÅ HANDSKALADE RÄKOR

løjrom, sallad, citron G
165

GRILLAD TONFISK SASHIMI STYLE

wasabi, soya, ingefära, sesam
175

CALAMARES FRITTI

aioli, citron G
145

ASIAN MOULES

ingefära, citrongräs, chili, limeblad,
kokosmjölk G
165

GAMBAS PIL PIL

vitlök, chili, olja, bröd G
155



SPISEN

KÖTTALLRIK

knäredskyckling, biff angus, pluma, crudité,
aioli, chilibearnaise, bbq-sås
295

HAVSTALLRIK

friterade calamares, gambas, tonfisk, aioli,
chilibearnaise, salsa verde G
295

SURF 'N' TURF

beef angus, gambas, bearnaise,
säsongens primörer
325

HELSTEKT HAVSABBORRE

tomat, vitlök, persilja, smör L
285

BARNMENY

(Upp till 12 år)

PASTA BOLOGNESE G

85

BIFF

bearnaisesås och pommes
115

PANNKAKOR

sylt och grädde G L
65

CHEF'S CHOICE HELSTEKT SPÄTTA

med skirat smör och
riven pepparrot L
245



SALLADER

HAVSSALLAD

vongole, krabba, roman, tomat, lök,
rhode island, bottarga L
175

CAESARSALLAD

med kyckling, bacon, rödlök,
körsbärstomater, parmesan G L
185



DESSERTER

RABARBERPAJ

vaniljglass, bränd vit choklad G L
95

CHEESECAKE "MY WAY"

hallonkompott, digistive, färskost G L
85

GLASS

chokladsås L
75

VIA95

VI HAR ALTERNATIVA MATRÄTTER OM DU HAR ALLERGIER - FRÅGA DIN SERVITÖR

G = Gluten och L = Laktos

Alla varmrätter serveras med potatis

RB 2018/07