



## SKALDJUR

### PANKOFRITERAD PILGRIMSMUSSLA

chili/saffransmajonnäs, grillad lime G  
175

### RÄKOR MED SKAL

250g, aioli, citron G  
145

### VITLÖKSGRATINERAD HALV HUMMER

grillat bröd, crudité, citronmajonnäs GL  
195

### GRATINERADE OSTRON

3 st, smör, tabasco, gruyère GL  
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 GL  
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, hängmörad ryggbiff,  
pluma, crudité,  
aioli, chilibearnaise, bbq-sås  
295

### HAVSTALLRIK

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

### SURF 'N' TURF

hängmörad ryggbiff, 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 GL  
65

## CHEF'S CHOICE HELSTEKT SPÄTTA

med skirat smör och  
riven pepparrot GL  
245



## SALLADER

### HAVSSALLAD

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

### CAESARSALLAD

med kyckling, bacon, rödlök,  
körsbärstomater, parmesan GL  
185



## DESSERTER

### RABARBERPAJ

vaniljglass, bränd vit choklad GL  
95

### CHEESECAKE "MY WAY"

hallonkompott, digistive, färskost GL  
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 2018/29