

SMÅTT SNACKS

GORDALOLIVER, 55 kr
Gordal olives

MARCONA MANDLAR, 45 kr
Marcona almonds

BOQUERONES, 95 kr
Med persilja, citron & espalettechili
Boquerones with parsley,
lemon & espalette chili

PATA NEGRAKROCKETTER, 125 kr
På carnaroliris med citronmajonnäs
Pata negra croquettes on carnaroli rice with
lemon mayonnaise

GAMBAS, 155 kr
Med chili- & vitlökssmör
Gambas with chili- & garlic butter

TORREZNILLOS, 65 kr
Friterad iberico svål
Fried Iberico ham

WHITE WINE

LA CROIX St PIERRE BLANC
Sauvignon Blanc
/Chardonnay, Fr 120/490 kr

VILLA MINELLI
Pinot Grigio, It '17 145/595 kr

CHABLIS
Laroche, Fr '16 165/660 kr

RIESLING,
Solitär Trocken, Ger '16 155/620 kr

SANCERRE
Domaine La Croix St-Laurent,
Fr '17 155/620 kr

GHOST PINES CHARDONNAY
Napa County, Usa '14 160/690 kr

RED WINE

CÔTE-DU-RHÔNE
"St Esprit", Delas, Fr '16 135/540 kr

LOUIS M MARTINI
Cabernet Sauvignon, Usa '15 170/750 kr

BAROLO
Gattera, Mauro Veglio, It '14 180/900 kr

BARBERA D'ALBA
Malvira, San Michele, It '13 170/750 kr

HAHN WINERY
Pinot Noir, Usa '16 155/620 kr

FÖRRÄTTER STARTERS

BUFFELMOZZARELLA, (veg, eko) 165 kr
Med tomat, hyvlad rödlök, basilika & olivolja
Organic buffalo mozzarella with tomato,
shaved red onions, fresh basil & olive oil

HUMMERSOPPA, 205 kr
Med ravioli på kammussla
Lobster soup with scallop ravioli

VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR, 125 kr
Med gruyère & levain
Garlic escargots with gruyère cheese & levain

1/2 RÅBIFF, 175 kr
Med bakad äggula, rödlök, friterad kapris & gulbeta
Steak tartar with baked yolk, red onions,
fried capers & yellow beetroot

1/2 TONFISKTARTAR "SICILIAN STYLE", 195 kr
Med ruccola, parmesan, & oliver
Tuna tartar "Sicilian style" with rocket salad,
parmesan cheese & olives

CHARKUTERIER, 215 kr
Blandade charketurier med oliver
Assorted cold cuts with olives

KALIXLÖJROM Från Junkö, Sverige 30g / 255 kr 100g / 845 kr	FISKROM FISH ROE	STÖRROM Från Rio Negro, Uruguay 30g / 695 kr 125g / 2295 kr
--	-----------------------------	--

S1 KLASSIKER

S1 CLASSICS

FISK & SKALDJURSGRYTA, 265 kr
Med krutonger & aioli
Fish & seafood casserole with croutons & aioli

ROTISSERAD KYCKLING, 235 kr
Med parmesan och ruccolasallad,
pommes frites & citronmajonnäs
Rotisserie grilled chicken with parmesan and rocket salad,
French fries & lemon mayonnaise

PELLE JANZON, (rå) 295 kr
Med oxfile, löjrom, toast, äggula & rödlök
Pelle Janzon with filet of beef(raw), bleak roe, toast,
egg yolk & red onion

1/1 RÅBIFF, 265 kr
Med bakad äggula, rödlök, friterad kapris & gulbeta
Steak tartar with baked yolk, red onions,
fried capers & yellow beetroot

OSTBURGARE, 235 kr
På högrev med bacon, majonnäs, spicy ketchup & pommes frites
Cheeseburger with bacon, mayonnaise,
spicy ketchup & French fries

HUVUDRÄTTER MAINS

BAKAT ÄGG (veg) 265 kr
Med puylinser, svamp, brynt smör, potatischips & tryffel
Baked egg with puy lentils, browned butter, mushrooms,
potato crisps & truffle

CEASARSALLAD, 255 kr
Med kyckling, bacon, romansallad,
krutonger & ceasardressing
Cesar salad with chicken, bacon, croutons
& ceasar dressing

1/1 TONFISKTARTAR "SICILIAN STYLE", 305 kr
Med ruccola, parmesan, & oliver
Tuna tartar "Sicilian style" with rocket salad,
parmesan cheese & olives

REGNBÅGFILÉ, 325 kr
Med forellrom, bakat ägg, vitvinsås & crudité på blomkål
Trout with trout roe, baked egg, white wine sauce
& cauliflower crudité

PASTA VONGOLE, 265 kr
Med chili, vitlök & persilja
Pasta Vongole with chili, garlic & parsley

"BOOKMAKER" STEAK SANDWICH, 285 kr
Med oxfile, äggula, pepparrot & pommes frites
Bookmaker Toast with tenderloin, egg yolk,
horseradish & french fries

HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE, 395 kr
Med tomatsallad, persiljesmör & pommes frites
Striploin with tomato salad, parsley butter & french fries

SIDES

POMMES FRITES, 45 kr
French fries

MIXSALLAD, 55 kr
Mixed salad

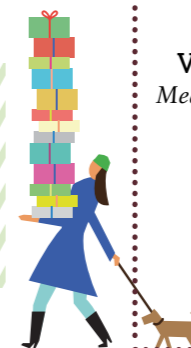
PARMESAN & RUCCOLASALLAD, 65 kr
Parmesan cheese & rocket salad

TOMATSALLAD, 75 kr
Tomato salad

MAJONNÄS, 45 kr
Mayonnaise

ÖPPETTIDER Sön 11.00-18.00
Mån-tis 11.00-22.00
Ons-tor 11.00-00.00
Fre-lör 11.00-01.00

BORDSBOKNING 08-663 80 00
www.strandvagen1.se



LUNCH

BREAKFAST ALL DAY

EGGS & TRUFFLE, 155 kr
Poached eggs on toast,
hollandaise sauce & black truffle

EGGS BENEDICT, 175 kr
Poached eggs on English muffin with
smoked ham & hollandaise sauce

EGGS ROYALE, 175 kr
Poached eggs on English muffin with
smoked salmon & hollandaise sauce

OMELETTOR OMELETS

PLAIN, 95 kr

STUVAD SVAMP, 165 kr
Stewed mushrooms

VARMRÖKT LAX & SPENAT, 175 kr
Smoked salmon & spinach

PARMESAN & RÖKT SKINKA, 155 kr
Parmesan cheese & smoked ham

EFTERRÄTTER DESSERTS

OSTAR, 155 kr p/p
Assorted cheeses, 155 kr p/p

MANGO, 125 kr
Med karameliserad mango, kokos flarn &
kokos kräm
Mango with caramelized mango, coco flakes
& coco cream

CHOKLAD NEMESIS, 125 kr
Med körsbär, lättvispad grädde & mandlar
Chocolate Nemesis with cherry berries,
whipped cream & almonds

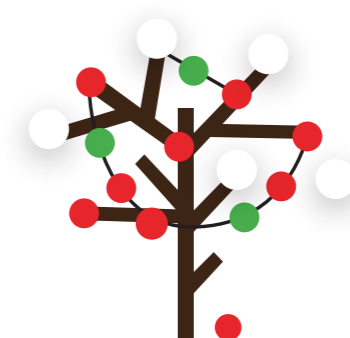
LEMON CURD, 125 kr
Med crumble, råroräda hallon & marängar
Lemon curd with crumble, raspberries
& meringue

CRÈME BRÛLÉE, 105 kr

GLASS, 55 kr
Scoop of ice cream, various flavours

SORBET, 55 kr
Scoop of sorbet, various flavours

TRYFFEL, 35 kr
Truffle



DAGENS DAILY SPECIAL 11.30-16.00

MÅNDAG

KÖTTBULLAR

Med gräddsås, lingon,
pressgurka & potatispuré
195 kr

TISDAG

SEJRYGG

Med gubbröra, brynt smör,
citron & kavring
195 kr

ONSDAG

TAGLIATELLE BOLOGNESE

Med parmesan
195 kr

TORSDAG

GRILLAD LAX

Med helstekt broccoli,
hollandaise & gröna ärtor
195 kr

FREDAG

VILTFÄRSBIFFAR

Med svampsås, potatispuré
& svartvinsbärs gelé
195 kr