

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
Deep fried Iberico ham

WHITE WINE

CHABLIS
Laroche, Fr '16 165/660 kr

GRÜNER VETLINER,
Weinreider, Nied-Ost, Au'16 155/620 kr

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

SAUVIGNON BLANC
José Pariente, Rueda, Es'17 145/595 kr

RED WINE

BARBERA D'ALBA
Malvira San Michele, It'13 155/620 kr

TEMPRANILLO
Rumors, Castilla y León, Es'16 135/540 kr

CABERNET SAUVIGNON
Louis M Martini, Sonoma, USA'15 170/750 kr

BAROLO "VILLERO"
Brovia, It'13 185/950 kr

CHAMPAGNE & BUBBLES

JEAN DUMANGIN B&B
TERROIR BRUT RÉSERVE 170/900 kr

POL ROGER BRUT
VINTAGE 2009 190/1150 kr

RAMIRO, CAVA BRUT NATURE 120/590 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 Bleak Roe from Junkö, Sweden 30g / 255 kr 100g / 845 kr	FISKROM FISH ROE	STÖRROM Sturgeon Roe from 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

HOISINBAKAD LAXSALLAD, 255 kr
Med blomkålsris, svarvade grönsaker, limes dressing, koriander & cashewnötter
Hoisin baked salmon salad with cauliflower rice, spiralized vegetables, lime dressing, coriander & cashew

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
Rainbow trout with rout 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 tomat sallad, persiljesmör & pommes frites
Striploin with tomato salad, parsley butter & french fries

SIDES

POMMES FRITES, 45 kr
French fries

S1 FRIES, 85 kr
Med parmesan, gräslök & majonnäs
Fries with parmesan, chives & mayonnaise

MIXSALLAD, 55 kr
Mixed salad

PARMESAN & RUCCOLASALLAD, 65 kr
Parmesan cheese & rocket salad

TOMATSALLAD, 75 kr
Tomato salad

ÖPPETTIDER	BORDSBOKNING
Mån-tis 11.00-22.00	08-663 80 00
Ons-tor 11.00-24.00	www.strandvagen1.se
Fre-lör 11.30-01:00	
Sön 11.30-18.00	

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

MANGOSORBET, 125 kr
Med karameliserad mango, kokosflarn & kokoskräm
Mango sorbet with caramelized mango, coco flakes & coco cream

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

LEMON CURD, 125 kr
Med crumble, rårörda hallon & maräng
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

**GRAVAD
LÄTTHALSTRAD
RÖDING**
Med spenatstuvad potatis, citron & dill
195 kr

ONSDAG

**CONFITERAT
ANKLÄR**
Med apelsinkokt kronärtskocka, bönor & rökt vitlök
195 kr

TORSDAG

HÄLLEFLUNDRA
Med smörsås, grönärtspuré & syrad fänkål
195 kr

FREDAG

**ROTISSERAD
LAMBOG**
Med rödvinssky, stekt potatis & haricots verts