

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

ARGENTINSK RÖDRÄKA "PIL PIL", 155 kr
Med chili- & vitlökssmör
Scarlet shrimps 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

LANGE NEBBIOLO
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, 195 kr
Med rättika, sjögräs, dill & hummer
Lobster soup with winter radish, seaweed, dill & lobster

LAXSASHIMI, 165 kr
Med sojapapioka, friterad lotus, sesam, gurka
& nobisdressing på ingefära
Salmon sashimi with soy tapioka, deep fried lotus, sesame, cucumber
& nobis dressing with ginger

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

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

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

KARELISK KAVIAR
Carelian Caviar
farmed in Finland
30g / 695 kr

S1 KLASSIKER S1 CLASSICS

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 oxfilé, 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

BAKAD BLOMKÅL (veg) 265 kr
Med salvia, brynt smör, krutonger & tryffel
Baked cauliflower with sage, browned butter,
croutons & truffle

RÄKSALLAD, 235 kr
Med svenska äpplen, västerbottenost, matvete,
ärtor, mandel & gräslök
Shrimp salad with swedish apples, "västerbotten" cheese,
wheat berry, peas, almond & chives

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, blomkål & tryffelång
Rainbow trout with rout with trout roe, baked egg,
white wine sauce, coliflower & truffle seaweed

GRILLAD KALV "ASIAN STYLE", 255 kr
Med chili, soyabrynt smör, grön papaya,
koriander & sriracha mayonnäs
Grilled veal "asian style" with soy browned butter, cilantro,
green papaya & sriracha mayonnaise

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND, 285 kr
Med champinjoner, syrad majrova
& potatispuré med rostad vitlök
Braised beef cheeks with mushrooms, pickled turnip
& potato purée with roasted garlic

HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE, 395 kr
Med tomatallad, 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

Mån-tor 11.00-23.00
Fre 11.00-01.00
Lör 11.30-01:00
Sön 11.30-17.00

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

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

CHOKLADMOUSSE, 125 kr
Med passionsfrukt, mjölkglass & citrus
Chocolate mousse with passionfruit,
iced milk & citrus

LEMON CURD, 125 kr
Med crumble, rårörda 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 11.00-16.00

MÅNDAG

KÖTTBULLAR

Med gräddsås, lingon,
pressgurka & potatispuré
195 kr

TISDAG

KUMMEL

Med tomat, zucchini, vitlök,
chili, citron & oregano
195 kr

ONSDAG

OSSO BUCO

Med saffransris & gremolata
195 kr

TORSDAG

RÖDSPÄTTA GRENOBLE

Med kapris, rödbetor
& brynt smör
195 kr

FREDAG

VILTFÄRSJÄRPAR

Med baconnubb, potatispuré,
gräddsås & gelé
195 kr