

Les PETIT

BAGEL

Nygräddade bagels serveras med vispat smör & sesamfrön
Fresh baked bagels with butter & sesame
95:-

PATÉ À CHOUX

Gruyèrecrème, picklad grön tomat & espelette peppar
Gruyère cream, pickled green tomato & Espelette pepper
145:- / 3 st

CAVIAR SANDIE

Potato bun , vispad färskost, gräslök & 10 g Umai heritage caviar
Potato bun, cream cheese, chives & 10 g Umai heritage caviar
185:-

LOBSTER ROLL

Smör- & vitlökspocherat hummerkött i smörstekt potato bun
Lobster roll with butter- & garlic-poached lobster in a potato bun
195:-

OLIVER

75:-

MARCONAMANDLAR

85:-

SkalDJUR

OSTRON FINE DE CLAIRE NO3

Serveras med mignonette, citron & Tabasco
55:- /st | 3st / 145:- | 6st / 255:- | 12st / 475:-

KOKT HUMMER HALV/HEL

Serveras med aioli, citron & smörstekt levainbröd
Lobster with aioli, lemon & butter fried levain bread
(Serveras med pommes frites)
345:- / 575:-

VarmRÄTTER

HEL GRILLAD HUMMER

Penslad med vitlöksmör, citron och körvel. Serveras med pommes & aioli
Brushed with garlic butter, lemon and chervil. Served with fries and aioli
595:-

TOURNEDOS MED MILLE-FEUILLE

Grillad tournedos serveras med tusenlayerspotatis och rödvinsky
Grilled tournedos served with mille-feuille potatoes & red wine jus
545:-

PASTA LIMONE

Tunna linguine med citroncrème & 15 g UMAI Heritage Caviar
Thin linguine with lemon crème & 15 g UMAI Heritage Caviar
485:-

GRILLAD KALVSCHNITZEL

Tryffelsky, persiljasmör, parmesanpommes, hallon/baldamico dressad sidesallad
Truffle sauce, parsley butter, Parmesan fries, side salad dressed with raspberry/balsamic
395:-

SCOTTISH ENTRECÔTE

Skotsk entrecôte serveras med tomatsallad i dijonninägrett, isad silverlök och klassisk bearnaisesås
Scottish ribeye served with tomato salad in Dijon vinaigrette, chilled silver onion, and classic Béarnaise sauce
515 :-

CÔTELETTE PANÉE

Fransk schnitzel på fläskkotlett med ben, persiljesmör, grillad citron & fransk potatissallad
French schnitzel on bone-in pork chop with parsley butter, grilled lemon & French potato salad
385:-

REGNBÅGE

Champagnesås, äpple, fänkål, dill, forellrom & potatis
Trout with champagne sauce, apple, fennel, dill, trout roe & potato
395:-

FörRÄTTER

RÖDBETSTARTAR

Saltade rödbetor med dijondressing, rostade valnötter, kapris & endiver
Beet roots with dijon dressing, roasted walnuts, caper & endiver
175:-

CRUDITÉS

Krispiga primörer severas med vispad färskost, rosepeppar & dill
Crispy vegetables with cream cheese, rosepeppar & dill
165:-

RÅBIFF HALV/HEL

Tartar på oxkött med salvia, timjan, svampemulsion, hackad kapris, parmesan & rökta mandlar
Beef tartar with sage, thyme, mushrooms emulsion, caper, parmesan cheese & smoked almond
235:-/335:-

PILGRIMSMUSSLA

Halstrad pilgrimsmussla serveras med champagnesås, forellrom & färska örter
Scallops with champagne sauce, trout roe & fresh herbs
265:-

ESCARGOT

Gratinerade franska sniglar i vitlökssmör, persilja, schalottenlök & levain
Escargot with garlic, parsly, shallot & levain
215:-

KALIXLÖJROM

Smörstekt toast, hackad silverlök, citron & smetana
Bleak roe with fried toast bleak roe, onion, lemon & smetana
395:-

CAVIAR

Umai Herritage 30g
Serveras med smörstekt toast, hackad silverlök & smetana
Served with butter fried toast, onion & smetana
795:-

NyårsSUPE

KALIXLÖJROM

Smörstekt toast, hackad silverlök, citron & smetana
Bleak roe with fried toast bleak roe, onion, lemon & smetana

TOURNEDOS MED MILLE-FEUILLE

Grillad tournedos serveras med tusenlayerspotatis och rödvinsky
Grilled tournedos served with mille-feuille potatoes & red wine jus

CHAMPAGNE MOUSEE

Toppas med grenadinlikör, kanderade pistagenötter, björnbär & lemoncurd
Topped with grenadine liqueur, candied pistachios, blackberries & lemon curd
1095:-

Ostron är ett s.k. högrisklivsmedel och kan orsaka en allergisk reaktion, inte sällan i kombination med alkohol.

Fråga oss gärna om ursprunget på vårt kött och informera oss om eventuella allergier.

Feel free to ask us about the origin of our meat & inform us about any allergies

Strandvägen 1

GOTT NYTT ÅR

STRANDVÄGEN 1
STRANDVAGENLSE
@STRANDVAGEN1