

## FÖRRÄTTER

### Gazpacho

Serveras med pilgrimsmussla och grillad örtfocaccia

*Allergener: Skaldjur, Laktos, Mjölprotein, Gluten,*

135,-

*Vintips: Heraclio Blanco, Spanien*

### Gambas

Grillade gambas med vitlök, chili, persilja, grillad citron serveras med grillad örtfocaccia och aioli

*Allergener: Skaldjur, Ägg*

145,-

*Vintips: Solitär Riesling Trocken, Tyskland*

### Sillmacka

Matjessill, skivad färskpotatis på kavring med hackat ägg, picklad fänkål, brynt smör och gräslök

*Allergener: Fisk, Gluten, Ägg, Laktos, Mjölprotein*

115,-

*Dryckestips: Wisby lager, Absolut Åhus Akvavit*

### Delibricka

Mogna ostar och utvalda charkuterier med tillbehör

*Allergener: Laktos, Mjölprotein, Gluten*

165,-

*Vintips: Coto De Imaz Reserva, Spanien*

### Räka

Handskalade räkor, hemgjord majonnäs, pepparrot, dill, löjrom, smörstekt surdegsbröd

*Allergener: Skaldjur, Fisk, Ägg, Gluten, Laktos*

145,-

*Vintips: Cono Sur Sauvignon Blanc, Chile*

### Carpaccio

Carpaccio på helgrillad oxfilé med tryffelcrème, rostad marconamandel, picklade senapsfrön, parmesan och ruccola

*Allergener: Nötter, Mjölprotein, Laktos, Senap*

155,-

*Vintips: Cantina Zaccagnini Dal Tralcetto Montepulciano d'Abruzzo Doc, Italien*

### Vitlöksbröd

Levainbröd, vitlökssmör, aioli och kalamataoliver

*Allergener: Gluten, Laktos, Mjölprotein, Ägg*

85,-

*Dryckestips: Krusovice, Tjeckien*



**DOCKSIDE**

LAT 56,8787 LON 16,6485

## VARMRÄTTER

### Fisk

#### Rödtunga

Smörstekt rödtunga, räkor, pepparrot, brynt smör, sparris, dillkokt färskpotatis

*Allergener: Fisk, Gluten, Skaldjur, Laktos, Mjölprotein*

285,-

*Vintips: L'Ermitage Cuvée Auzan Blanc, Frankrike*

#### Havets goda

Saffransdoftande fisk- och skaldjursgryta med färsk fisk, musslor, räkor, färskpotatis, surdegskrutonger och aioli

*Allergener: Fisk, Skaldjur, Gluten, Ägg, Selleri*

245,-

*Vintips: Coteaux d'Aix en Provence, Frankrike*

#### Kungsfisk

Lättrimmad ugnsbakad kungsfisk med örter, ramslökssås, grillad pak choi, dillrimmad gurka och gratinerad västerbottenpotatis

*Allergener: Fisk, Laktos, Mjölprotein,*

265,-

*Vintips: L'Ermitage Cuvée Auzan Blanc, Frankrike*

### Kött

#### Biff

Grillad svensk ryggbiff med rödvinssky, bearnaisesås, tomatsallad och pommes frites

*Allergener: Ägg, Selleri, Laktos, Mjölprotein*

335,-

*Vintips: Louis M Martini, USA*

#### Lammracks

Örtkryddat lammrack, lammkorv, lammsky, Öländsk getostcrème, grillad sparris och potatisterrine smaksatt med körvel

*Allergener: Laktos, Mjölprotein, Selleri*

325,-

*Vintips: Cantina Zaccagnini Dal Tralcetto Montepulciano d'Abruzzo Doc, Italien*

### Ribs

Bbq glacerade kamben och ölbräserverade shortribs med bbq-sås, coleslaw, picklad rödlök och pommes frites

*Allergener: Ägg*

255,-

*Dryckes och vintips: New Castle Brown Ale, Morgan Bay Cellars, USA*



**DOCKSIDE**

LAT 56,8787 LON 16,6485

## VARMRÄTTER

### Caesar

Romansallad, Caesardressing, krutonger, parmesan  
Kyckling & bacon eller handskalade räkor

*Allergener: Senap, Ägg, Gluten, Fisk, Mjölprotein*

179,-

Vintips: Heraclio Blanco, Spanien / La Marca Prosecco Blue Label, Italien

### Hamburgare Classic

Hamburgare av högre och bringa med briochebröd, dressing, romansallad, cheddarost, tomat, picklad rödlök, coleslaw, färsk pommes frites och srirachadip

*Allergener: Ägg, Gluten, Laktos, Mjölprotein, Senap*

205,-

Vintips: Cuma Malbec, Argentina

### Hamburgare Gruyere, Onion

Hamburgare av högre och bringa med briochebröd, vitlökskrème, gruyère, karamelliserad lök, friterad lökring, romansallad, tomat, chilipicklad gurka, färsk pommes frites och tryffelmajo

*Allergener: Ägg, Gluten, Laktos, Mjölprotein, Senap*

225,-

Vintips: Cuma Malbec, Argentina

### Tortiglioni

Grillade asc-märkta tigerräkor, kraftstjärtar, räkor, tortiglioni, spenat, chili, vitlök, parmesan och crème fraiche

*Allergener: Gluten, Laktos, Mjölprotein, Skaldjur*

215,-

Vintips: L'Ermitage Cuvée Auzan Blanc, Frankrike

### Halloumburgare

Grillad halloumi med briochebröd, dressing, romansallad, tomat, picklad rödlök, coleslaw, färsk pommes frites och srirachadip

*Allergener: Ägg, Gluten, Laktos, Mjölprotein*

195,-

Vintips: La Méridionale Rouge

### Tortiglioni vegetarisk

Tortiglioni med crème fraiche, sweet chili, vitlök, parmesan, kvällens grönsaker och färsk spenat

*Allergener: Gluten, Laktos, Mjölprotein*

195,-

Vintips: L'Ermitage Cuvée Auzan Blanc, Frankrike

### Portabello

Färskostfylld portabello med grillad sparris, bakad tomat, basilikasås och potatisterrin smaksatt med körvel

*Allergener: Laktos, Mjölprotein*

215,-

Vintips: Cantina Zaccagnini Dal Tralcetto Montepulciano d'Abruzzo Doc, Italien



**DOCKSIDE**

LAT 56,8787 LON 16,6485

## DESSERTER

### Chokladx3

Brownie, mjölkchokladmousse, vit chokladsorbet, blåbärscurd, och kaksmulor

*Allergener: Gluten, Ägg, Laktos, Mjolkprotein, Mandel*

119,-

### Jordgubbar, jordgubbar, jordgubbar

Öländska jordgubbar, jordgubbspannacotta, jordgubbsskrisp, jordgubbssorbet och glass på bourbonvanilj och basilika

*Allergener: Ägg, Laktos, Mjolkprotein*

109,-

### Lime

Key lime paj med havtornsglass och hallon

*Allergener: Ägg, Laktos, Mjolkprotein, Gluten*

109,-

### Crème brûlée

Crème brûlée med hallonsorbet och honungsrostade pecannötter

*Allergener: Laktos, Mjolkprotein, Gluten, Nötter*

109,-

### Milkshake

Choklad/blåbär/jordgubb

*Allergener: Laktos, Mjolkprotein, Ägg*

89,-

### Milkshake

Choklad, mörk rom 4cl /blåbär, likör 43 4 cl /jordgubb, Cointreau 4cl

*Allergener: Laktos, Mjolkprotein, Ägg*

139,-

### Pralin

från Ölandschoklad, sött & salt, whiskey, rom

25,-/st 65,-/3st



**DOCKSIDE**

LAT 56,8787 LON 16,6485