



*Strandnära
Öregrund*





I VÄNTAN PÅ MATEN...

Bellini

Mousserande & persikonektar
95 kr

Champagne

Alexandre Bonnet Grande Réserve Brut Champagne
115/695 kr

Prosecco

95/420 kr

Gin & Tonic

109 kr

Egenkryddad snaps

28 kr/cl

Mammas fläder

Gin & fläderblomsdryck toppad med mousserande
112 kr

Gräsögrunka

Vodka med Mårtensbodas havtornsjuice
112 kr





SMÅPLOCK

Knäcke med dipp

Laxröra, mangoröra eller öregrundsröra

65 kr

Fråga efter veg. alternativ

Manchego med marinerade vitlöksklyftor

49 kr

Blandade oliver

55 kr

*Prova gärna vår nubbeplanka
3 sillar med varsin egenkryddad nubbe
139 kr*





HUVUDRÄTTER

Roslagsrökta räkor med två kalla såser & bröd

200 gram 109 kr

500 gram 220 kr

Räkor med två kalla såser & bröd

200 gram 99 kr

500 gram 200 kr

Skaldjursbleck Lyx (2 pers)

*Kungskrabba (ben), färsk hummer, havskräftor, krabba, räkor,
rökta räkor, med aioli, chiliaioli, örtsås, smör & bröd*

470 kr/pers

Skaldjursbleck (2 pers)

*Havskräftor, krabba, räkor, rökta räkor med aioli,
chiliaioli, örtsås, smör & bröd*

325 kr/pers





Tre Strandnära Läckerheter

Rökta räkor med aioli

Najadlax med pepparrotkräm på grillat bröd

Vattenmelonsallad med fetaost, gurka, rödlök & rostade fänkålsfrön

165 kr

Fem Strandnära Läckerheter

Rökta räkor med aioli

Najadlax med pepparrotkräm på grillat bröd

Vattenmelonsallad med fetaost, gurka, rödlök & rostade fänkålsfrön

*Ceviche på räkor, mango, chili, gurka, rödlök, pressad lime & koriander**

Hummus på ärtor & basilika med picklad lök på Roslagsknäcke

225 kr

**serveras även utan koriander*

Strandnäras Gröna

Soppa på sparris, schalottenlök, grädde & vitt vin

Vattenmelonsallad med fetaost, gurka, rödlök & rostade fänkålsfrön

Hummus på ärtor & basilika med picklad lök på Roslagsknäcke

165 kr

Strandnäras Bowl

Med bönröra på fetaost & rödlök,

soyaböner, picklad lök, tomat, mango & quinoa

165/195* kr

**alternativ varmrökt lax*





EFTERRÄTT

Limemarinerade jordgubbar med glass

Vaniljglass med jordgubbar, socker & limeskal

85 kr

Kladdkaka

Med citrongrädde

65 kr

Tre små tryfflar

49 kr





ÖL/CIDER

Bryggmästaren <i>Ekologisk</i>	40 cl fat	65 kr
Zlatopramen	40 cl fat	65 kr
Skebo <i>Lantöl/Bruksöl</i>	50 cl	85 kr
Leufsta <i>IPA/APA/Blonde/Pils</i>	33 cl	74 kr
Punk IPA	33 cl	69 kr
Dirt Wolf <i>IPA 8,7%</i>	35,5 cl	85 kr
Corona	33 cl	69 kr
Rekorderlig cider <i>päron</i>	33 cl	65 kr
Strongbow <i>äpple</i>	33 cl	65 kr





VIN

Vitt

Anciens Temps Blanc - *husets vita*

(Frankrike)

82/330 kr

Domäne Wachau

Riesling

(Österrike)

105/420 kr

Chablis William Fèvre

Chardonnay

(Frankrike)

119/475 kr

Sancerre Les Charmes

Sauvignon Blanc

(Frankrike)

119/475 kr

Rosé

Anciens Temps Rosé - *husets rosé*

(Frankrike)

82/330 kr





VIN

Rött

Anciens Temps Rouge - *husets röda*

(Frankrike)

82/330 kr

Ripasso Valpolicella

Corvina Veronese

(Italien)

119/475 kr

Mousserande

Prosecco

(Italien)

95/420 kr

Alexandre Bonnet Grande Réserve Brut Champagne

(Frankrike)

115/695 kr





KAFFE

Espresso (enkel/dubbel)	24/31 kr
Cappuccino	39 kr
Latte	39 kr
Cortado	35 kr
Bryggkaffe	29 kr
Chailatte	39 kr
Islatte	39 kr
Te (rött/grönt/svart)	35 kr
Varm choklad	42 kr
Strandnåras Irish coffee (4/6 cl) <i>Jameson, espresso, bryggkaffe, farinsocker & grädde</i>	125/159 kr
Strandnåras Baileys coffee (4/6 cl) <i>Baileys, espresso, bryggkaffe & grädde</i>	125/159 kr



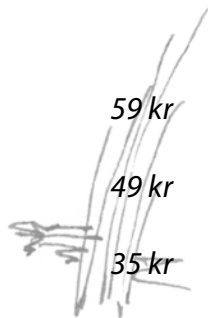


SPRIT

Jameson	22 kr/cl
Famous Grouse	22 kr/cl
Caol Ila (12 years)	32 kr/cl
Glenmorangie (10 years)	32 kr/cl
Grönstedts XO	32 kr/cl
Xanté	22 kr/cl
Cointreau	22 kr/cl
Baileys	20 kr/cl
Egenkryddad nubbe	28 kr/cl

ALKOHOLFRIIT

Nils Oscar Pale Ale 0,4%	33 cl	59 kr
Kullabygdens must äpple	25 cl	49 kr
Läsk/Lättöl	33 cl	35 kr





Illustrationer: Harri Åberg