

Strandnära

est.
— 2008 —





Sedan 2008 har vi på Strandnära välkomnat gäster till vår servering på Skatenudden. Här har du utblick över Öregrundsgrepen, den enda staden på östkusten där du från fastlandet kan njuta av att solen går ned rakt i havet.

På Strandnära låter vi den idylliska känslan av Roslagen möta havets läckerheter. I en avslappnad och familjär miljö vill vi tillsammans med er skapa genuina, goda och härliga sommarupplevelser. Vi önskar en minnesvärd kväll!

Alla vi på Strandnära



SNACKS & FÖRRÄTTER

Löjromschips

30g löjrom serveras med lättsaltade chips, smetana, rödlök och gräslök

185 kr

Ostron

Serveras med citron och champagnevinägrett

35 kr/st

Nocarellaoliver

55 kr

Banderillas

Spanska picklade grönsaksspett

70 kr

Knäcke med dipp

Laxröra, öregrundsröra eller vegetarisk bönröra

90 kr

Konserver från Yurrita

Boquerones (ansjovis i olivolja) 80:-

Mejillones (musslor marinerade i olivolja) 105:-



HUVUDRÄTTER

Roslagsrökta räkor

Serveras med bröd, aioli och citron
200 / 500 gram 155 / 320 kr

Räkor

Serveras med bröd, aioli och citron
200 / 500 gram 120 / 250 kr

Skaldjursbleck Lyx (2 pers)

*Färs hummer, havskräftor, ostron, räkor,
rökta räkor, aioli, chiliaioli, limeaioli, smör & bröd*
1150 kr

Skaldjursbleck (2 pers)

*Havskräftor, krabba, räkor, rökta räkor, aioli,
chiliaioli, limeaioli, smör & bröd*
950 kr

Pepparlaxtallrik

*Varmrökt pepparlax med färskpotatissallad, romsås, sparris, rödlök,
ruccola och körsbärstomater*
185 kr



Tre Strandnära Läckheter

Rökta räkor med aioli

Najadlax med pepparotskräm på grillat bröd

Vattenmelonsallad med fetaost, gurka, rödlök & rostade fänkålsfrön

190 kr

Fem Strandnära Läckheter

Rökta räkor med aioli

Najadlax med pepparotskräm på grillat bröd

Vattenmelonsallad med fetaost, gurka, rödlök & rostade fänkålsfrön

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

Laxröra med dill, gräslök och Roslagsknäcke

275 kr

**serveras även utan koriander*

Strandnäras Gröna

Skivade rödbetor med pepparotskräm och pinjenötter

Vattenmelonsallad med fetaost, gurka, rödlök & rostade fänkålsfrön

Grillat bröd med bönröra gjord på färskost

185 kr

Räksmörgås

Danskt rågbröd med handskalade räkor, ägg, majonnäs, krispsallad,

rödlök och körsbärstomater

180 kr



DESSERT

Svenska jordgubbar med vaniljglass

120 kr

med Roslagspunsch 170kr

Tre små tryfflar

60 kr

Brownie med vaniljglass och färska bär

(Går att få vegansk)

90 kr



KAFFEMENY

LAVAZZA

Njut av noggrant utvalt kaffe från Lavazza, rostat med omsorg i Turin, Italien sedan 1895.

Caffé Latte/Cappuccino 45 kr

Bryggkaffe 30 kr

Certifierat, mjukt och balanserat bryggkaffe med toner av mjölkchoklad och rostade hasselnötter. 100% Arabica

Espresso 40 kr

Kraftfull espressoblandning med kryddiga toner av kanel och mörk choklad.

Chailatte 45 kr

Islatte 45 kr

Te (grönt/svart) 35 kr

Varm choklad 45 kr



ÖL/CIDER

På fat, 45 cl

Pilsner Urquell *Klassisk Tjeckisk pilsner 4,4%*
85 kr

Wetsera *Summer Pale Ale 4,5%*
95 kr

Tempel Brygghus *Lager 5%*
90 kr

På flaska & burk

Lännabruk <i>IPA 6,0%</i>	33 cl	90 kr
Tempel Monstrosity <i>Sour Beer 4,9%</i>	33 cl	85 kr
Leufsta <i>Pils 5,0%</i>	33 cl	90 kr
Leufsta <i>Stout 5,6%</i>	33 cl	90 kr
Gambrinus <i>Lager 5,2%</i>	50 cl	95 kr
Cidraie <i>Torr cider 4%</i>	33 cl	85 kr



VIN

Vitt

La Strada - *Husets vita*
Chardonnay (Italien)
95/475 kr

Simonnet Fabvre Organic Chablis
Chardonnay (Frankrike)
175/875 kr

R3
Riesling (Tyskland)
140/695 kr

Ara
Sauvignon blanc (Nya Zeeland)
140/695 kr

Parducci
Chardonnay (USA)
165/825 kr



VIN

Rosé

La Strada - *Husets rosé*
Rosato (Italien)
95/475 kr

Estadon Saint Louis en Provence
Cinsault, Grenache noir (Frankrike)
120/595 kr

Rött

La Strada - *Husets röda*
Cabernet sauvignon (Italien)
95/475 kr

Les Copains D'abord
Gamay (Frankrike)
130/650 kr

Via Nostrum
Grenache, Syrah (Frankrike)
120/595 kr

Chateau Musar
Cabernet sauvignon, Carignan, Cinsault (Libanon)
1395 kr



VIN

Bubbel

Champagne Esterlin Eclat

Champagne

140/840 kr

Bollinger

Champagne

1190 kr

Bollinger La Grande Année

Champagne

2490 kr

Villa Sandi Millesimato

Prosecco

115/690 kr

Mas Pere Seleccio EKO

Cava

110/660 kr



ALKOHOLFRITT

Läsk/Lättöl	33 cl	35 kr
Lemonader från Ritchie		
<i>Grape & ananas</i>	27,5 cl	50 kr
<i>Citron & hallon</i>	27,5 cl	50 kr
<i>Citron & ingefära</i>	27,5 cl	50 kr
Strandnäras alkoholfria Lager	33 cl	55 kr
Wetsera alkoholfri Sommarale	33 cl	60 kr
Vitt vin Chardonnay	glas/flaska	50/250 kr
Rött vin Merlot	glas/flaska	50/250 kr
Mousserande vin Blanc de blancs	20cl	80 kr



NÅGRA DRINKAR

Bellini

Mousserande vin & persikonektar

125 kr

Gin & Tonic

130/170 kr (4/6 cl)

Punsch Royale

Roslagspunsch & Cava

140 kr

Mammas fläder

Pink gin, fläderblomssyrup & mousserande vin

140 kr

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco & soda

135 kr

Irish coffee

140/180 kr (4/6 cl)

Baileys coffee

140/180 kr (4/6 cl)

Kaffe Karlsson

140/180 kr (4/6 cl)



SPRIT & AVEC

	Roslagspunsch <i>Punsch</i>	25 kr/cl
	Baileys <i>Whiskeylikör</i>	25 kr/cl
	Cointreau <i>Apelsinlikör</i>	30 kr/cl
	Zacapa 23y <i>Mörk rom</i>	40 kr/cl
	Diplomático Reserva 12y <i>Mörk rom</i>	35 kr/cl
	Hernö Original (blå) <i>Gin</i>	35 kr/cl
	José Cuervo silver <i>Tequila</i>	35 kr/cl
	Jameson <i>Whiskey</i>	30 kr/cl
x	Macallan 12y <i>Single malt whiskey</i>	45 kr/cl
	Makers Mark <i>Bourbon</i>	35 kr/cl
	Nardini <i>Grappa</i>	40 kr/cl
	Grönstedts VS <i>Cognac</i>	30 kr/cl
	Grönstedts XO <i>Cognac</i>	50 kr/cl
	Boulard Grand Solage <i>Calvados</i>	35 kr/cl
	Stolishnaya <i>Vodka</i>	30 kr/cl
	Stoli Elit <i>Vodka</i>	45 kr/cl
	Fernet Branca <i>Bitter</i>	30 kr/cl
	Branca Menta <i>Bitter</i>	30 kr/cl
	<i>Slödricka (ifall du vill göra din avec till din drink)</i>	
	Tree cent <i>Tonic 20cl</i>	35 kr
	Mediterranean Tonic <i>Fever Tree 20cl</i>	35 kr
	Lemonader från Ritchie 27,5cl	50 kr
	<i>(grape & ananas / citron & hallon / citron & ingefära)</i>	

