





# *Strandnära*

est.

— 2008 —





## Snacks och förrätter

Löjromschips 210:-

*30 gram löjrom serveras med lättsaltade chips, smetana, rödlök och gräslök.*

Ostron 35:- / st

*Serveras med citron och champagnevinägrett.*

Nocarellaoliver 65:-

*Stora gröna oliver från Sicilien.*

Knäcke med dipp 90:-

*Laxröra, Öregrundsröra eller vegansk skagenröra.*

Konserver från Yurrita 80:-

*Boquerones (ansjovis i olivolja)*

*Mejllones (musslor marinerade i olivolja) 105:-*



## Huvudrätter

Löjromstoast 225:-

*30 gram löjrom serverad med grillat bröd, smetana, rödlök och gräslök.*

Toast Skaten 180:-

*Grillat bröd med Öregrundsröra, ruccolasallad, rödlök och stenbitsrom.*

Räksmörgås 205:-

*Danskt rågbröd med handskalade räkor, ägg, majonnäs, krispsallad, rödlök och körsbärstomater.*

Räksallad 205:-

*Räkor med ruccola, babyspenat, körsbärstomat, krutonger, ägg, böngroddar, sparris och vinägrett.*

Getostsallad 165:-

*Getost med babyspenat, romansallad, rödbetor, rädisor, rödlök, böngroddar, pinjenötter och honungsvinägrett.*

Pepparlaxtallrik 195:-

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

Skärgårdstallrik 295:-

*Fyra små läckerheter! En knäckemacka med stekt inlagd strömming, rökta räkor med aioli, en liten toast skagen och gubbröra på rågbröd.*





## Huvudrätter

Rökta delikatesser 255:-

*Rökta räkor, laxfenor, makrill, najadlax, Öregrundsröra och aioli. Serveras med färskpotatis, smör och knäckebröd.*

Gubbröra 130:-

*Matjessill, ägg, majonnäs, crème fraîche, rödlök, potatis. Serveras på danskt rågröd och krispsallad.*

Stekt inlagd strömming 135:-

*Kokt skivad potatis, knäckebröd, smör, dillmajonnäs, citron.*

## À la Carte

Roslagsrökta räkor 200/500 gram 165:- / 335:-

*Serveras med bröd, aioli och citron.*

Räkor 200/500 gram 130:- / 265:-

*Serveras med bröd, aioli och citron.*

Räkor 50/50, 500 gram 310:-

*Hälften rökta, hälften vanliga. Serveras med bröd, aioli och citron.*



## À la Carte

Skaldjursbleck (2 pers) 995:-

*Havskräftor, krabba, räkor, rökta räkor, aioli, chiliaioli, limeaioli, smör och bröd.*

Skaldjursbleck Lyx (2 pers) 1195:-

*Färs hummer, havskräftor, räkor, rökta räkor, ostron, aioli, chiliaioli, limeaioli, smör och bröd.*

## Dessert

Svenska jordgubbar med vaniljglass 130:-

— med Roslagspunsch. 180:-

Tre små tryfflar 60:-

*Mörk choklad och havssalt, jordgubb och champagne, Irish cream.*

Kladdkaka 115:-

*Serveras med vispgrädd och färska bär.*

Vegas "blåbärspaj" 115:-

*Blåbärskompott serverad med havresmul och vaniljglass.*





## Öl och cider

### PÅ FAT, 45 CL

Pilsner Urquell 90:-

*Klassisk tjeckisk pilsner. 4,4%.*

Wetsera 95:-

*Summer Pale Ale. 5,5%.*

Skebo Bruksöl 95:-

*Golden Ale. 4,9%.*

### PÅ FLASKA OCH BURK

Skebo — Järnbitter ESB. 5,8%. **50 cl** 95:-

Leufsta — IPA. 4,4%. **33 cl** 95:-

Leufsta — Pils. 5,0%. **33 cl** 90:-

Leufsta — Stout. 5,6%. **33 cl** 90:-

Leufsta — Imperial stout. 9%. **33 cl** 120:-

Gambrinus — Lager. 5,2%. **50 cl** 95:-

Cidraie — Torr cider. 4,0%. **33 cl** 85:-



## Vin

**Fråga gärna personalen vad vi har för kul på svarta tavlan idag!**

### VITT

La Strada 95:- / 475:-

*Chardonnay, Italien. Husets vita.*

Braunewell 140:- / 895:-

*Riesling, Tyskland. (1000ml)*

Steiningen 130:- / 645:-

*Grüner Veltliner, Österrike.*

Lagar de Indra 140:- / 695:-

*Albariño, Spanien.*

### ROSÉ

La Strada 95:- / 475:-

*Rosato, Italien. Husets rosé.*

Estadon Saint Louis en Provence 130:- / 650:-

*Cinsault och Grenache Noir, Frankrike.*





## Vin

**Fråga gärna personalen vad vi har för kul på svarta tavlan idag!**

### RÖTT

La Strada 95:- / 475:-  
*Cabernet Sauvignon, Italien. Husets röda.*

Les Copains D'Abord 130:- / 650:-  
*Gamay, Frankrike.*

Via Nostrum 120:- / 595:-  
*Grenache och Syrah, Frankrike.*

### BUBBEL

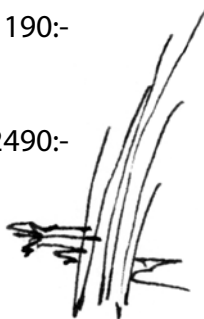
El Mar Organic Cava 115:- / 690:-  
*Macabeo och Parellada. Spanien.*

Corte Delle Calli Prosecco 115:- / 690:-  
*Glera. Italien.*

Esterlin Éclat Champagne 145:- / 870:-  
*Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier. Frankrike.*

Bollinger Champagne 1190:-  
*Pinot Noir, Chardonnay och Pinot Meunier. Frankrike.*

Bollinger La Grande Année Champagne 2490:-  
*Pinot Noir och Chardonnay. Frankrike.*



## Alkoholfritt

Läsk eller lättöl 33 cl 35:-

Strandnära Alkoholfri Lager 0,3% 33 cl 60:-

Trainstation Alkoholfri IPA 0,3% 33 cl 65:-

Vitt vin — Chardonnay **glas/flaska** 50:- / 250:-

Rött vin — Merlot **glas/flaska** 50:- / 250:-

Mousserande vin — Blanc de blancs 20 cl 80:-

## Kaffemeny

Bryggkaffe 35:-

Te (grönt/svart) 35:-





## Drinkar

Bellini 130:-

*Mousserande vin och persikonektar.*

Punsch Royale 140:-

*Roslagspunsch och cava.*

Mammas fläder 140:-

*Pink gin, fläderblomssyrup och mousserande vin.*

Aperol Spritz 140:-

*Aperol, prosecco och soda.*

Gin & Tonic (4/6 cl) 130 /170:-

Irish Coffee (4/6 cl) 140 /180:-

Baileys Coffee (4/6 cl) 130 /170:-

Kaffe Karlsson (4/6 cl) 130 /170:-



## Sprit och avec

Baileys *Whiskeylikör* 25:-/cl

Cointreau *Apelsinlikör* 30:-/cl

Roslagspunsch *Punsch* 25:-/cl

Fernet Branca *Bitter* 30:-/cl

Fernet Branca Menta *Bitter* 30:-/cl

Hernö Original (Blå) *Gin* 35:-/cl

Norrtälje Bränneri *Gin* 35:-/cl

Nardini *Grappa* 40:-/cl

Boulard Grand Solage *Calvados* 35:-/cl

Grönstedts VS *Cognac* 30:-/cl

Grönstedts XO *Cognac* 50:-/cl

Diplomático Reserva 12y *Mörk rom* 35:-/cl

Zacapa 23y *Mörk rom* 40:-/cl

Maker's Mark *Bourbon* 35:-/cl

Jameson *Whiskey* 30:-/cl

Macallan 12y *Single malt whiskey* 45:-/cl

Bunnahabhain *Rökig whiskey* 45:-/cl

Stolishnaya *Vodka* 30:-/cl

Stoli Elit *Vodka* 45:-/cl

José Cuervo Silver *Tequila* 35:-/cl

