



# *Strandnära*

est.  
— 2008 —





# Varmt välkomna!

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.

Alla vi på Strandnära önskar en minnesvärd kväll!





# 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

*Boquerones (ansjovis i olivolja) 80:-*

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





# Huvudrätter

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.*

Skaldjursbleck Lyx (2 pers) 1195:-

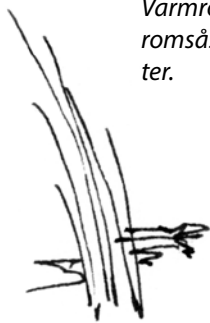
*Färsk hummer, havskräftor, räkor, rökta räkor, ostron, aioli, chiliaioli, limeaioli, smör och bröd.*

Skaldjursbleck (2 pers) 995:-

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

Pepparlaxtallrik 195:-

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





# Huvudrätter

## Räksmörgås

205:-

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

## Strandnäras Gröna

195:-

*Aji verde med sojaböner, ärtor och krutong. Vattenmelonsallad med fetaost, gurka, rödlök och rostade fänkålsfrön. Grillat bröd med vegansk skagen.*

## Tre Strandnära Läckerheter

195:-

*Rökta räkor med aioli. Najadlax med pepparrot-skräm på grillat bröd. Vattenmelonsallad med fetaost, gurka, rödlök och rostade fänkålsfrön.*

## Fem Strandnära Läckerheter

295:-

*Rökta räkor med aioli. Najadlax med pepparrot-skräm på grillat bröd. Vattenmelonsallad med fetaost, gurka, rödlök och rostade fänkålsfrön. Sydamerikansk "Skagenröra" på handskalade räkor, salladsblad och krutong. Laxröra med dill, gräslök och Roslagsknäcke.*





## 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 vispgrädde och färska bär.*

Vegas "blåbärspaj" 115:-

*Blåbärskompott serverad med havresmul och vaniljglass.*

## Kaffemeny

Bryggkaffe 35:-

Te (grönt/svart) 35:-





# 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)*

Steininger 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	<b>33 cl</b>	35:-
Strandnära Lager 0,3%	<b>33 cl</b>	60:-
Trainstation IPA 0,3%	<b>33 cl</b>	65:-
Vitt vin <i>Chardonnay</i>	<b>glas/flaska</b>	50:- / 250:-
Rött vin <i>Merlot</i>	<b>glas/flaska</b>	50:- / 250:-
Mousserande <i>Blanc de blancs</i>	<b>20 cl</b>	80:-





# 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	<i>Whiskeylikör</i>	25:-/cl
Cointreau	<i>Apelsinlikör</i>	30:-/cl
Roslagspunsch	<i>Punsch</i>	25:-/cl
Fernet Branca	<i>Bitter</i>	30:-/cl
Fernet Branca Menta	<i>Bitter</i>	30:-/cl
Hernö Original (Blå)	<i>Gin</i>	35:-/cl
Norrtälje Bränneri	<i>Gin</i>	35:-/cl
Nardini	<i>Grappa</i>	40:-/cl
Boulard Grand Solage	<i>Calvados</i>	35:-/cl
Grönstedts VS	<i>Cognac</i>	30:-/cl
Grönstedts XO	<i>Cognac</i>	50:-/cl
Diplomático Reserva 12y	<i>Mörk rom</i>	35:-/cl
Zacapa 23y	<i>Mörk rom</i>	40:-/cl
Maker's Mark	<i>Bourbon</i>	35:-/cl
Jameson	<i>Whiskey</i>	30:-/cl
Macallan 12y	<i>Single malt</i>	45:-/cl
Bunnahabhain	<i>Rökig whiskey</i>	45:-/cl
Stolishnaya	<i>Vodka</i>	30:-/cl
Stoli Elit	<i>Vodka</i>	45:-/cl
José Cuervo Silver	<i>Tequila</i>	35:-/cl

