

Försommarmeny

TILLTUGG

Pommes crispers 65:-
med riven parmesan och
jalapeñomajonnäs
(M Ä)

Lantchips 95:-
med löjrom
och smetana
(M)

Liten 85:-
korvbricka

Oliver 55:-
Mammoth och
kalamatoliver, citron,
oregano

FÖRRÄTTER

Ramslök 175:-
Krämig ramslökssoppa med
krassekräm,
marconamandel och rökt
sidfläsk (M)

Löjrom 225:-
Löjrom från bottenviken
(30gr) rostad brioche, rödlök,
smetana, citron (M G)

Crabcake 185:-
Krispig crabcake med
limeaioli, handskalade räkor,
shisokrasse, och koreansk
gurka (G Ä)

Burrata 175:-
Variation på betor med
burrata, honung, olivolja,
pinjenötter och
vattenkrasse (M)

VARMRÄTTER

Rödtunga 385:-
Smörbakad rödtungafile med brynt
smör, pepparrot, räkor, citron och
färskpotatis (M)

Kalvschnitzel 285:-
Panerad kalvschnitzel (Holland)
med, kaprisssmör, grillad broccolini,
parmesanlungad rucola, och
friterad färskpotatis (M G Ä)

Pannoumburgare 225:-
Friterad svensk grillrost i potatobun med
tryffelaioli, saltgurka, rostad lök,
krispsallad, tomat, pommes crispers och
dip (M G Ä)

Torsk 285:-
Smörstekt pankopanerad torskfile med
örtmajonnäs, picklade primörer och
färskpotatis (M G Ä)

Högrevsburgare 225:-
Grillad högrevsburgare i
potatobun med gruyere,
tryffelaioli, saltgurka, rostad lök,
krispsallad, pommes crispers och
dip (M G Ä)

Pappardelle tryffel 255:-
Krämig pasta med öländsk tryffel?
pecorino, shiitake och friterad persilja
(M G Ä)

Ryggbiff 395:-
Grillad ryggbiff (Sverige) med
chilibearnaise, rostade cocktailltomater,
rödvinskyl och friterad färskpotatis (M
Ä)

DESSERTER

Lime 129:-
Keylime paj med hallon,
mynta och
honungsrostad mandel
(M G Ä)

Pannacotta 129:-
Pannacotta på vit
choklad/mjölchoklad med krispigt
flarn och jordgubbssalsa smaksatt
med basilika (M G)

Sorbet 55:-
En kula sorbet (fråga
om kvällens smak) (M)

Pralin 28kr/st
från Ölandschoklad
Sött & Salt/ Whiskey/
Jordgubb (M)



RESTAURANG & BAR
DOCKSIDE
LAT 56,8767 LON 16,6487

Allergiinformation:
M=Mjölprotein, G= Gluten, Ä=Ägg.
Har ni frågor om övriga allergier,
vänligen fråga personalen