

Sensommarmeny

FÖRRÄTTER

Chark 185:-
Chark, ost, oliv, marmelad,
Ölandsknäcke (M G)

Löjrom 255:-
Löjrom (30gr) från bottenviken
på rostad brioche med vispad
crème fraîche, rödlök och
karamelliserad citron (M G Ä)

Lax 185:-
Sotad lättrimmad lax,
yuzumajonnäs, ponzu-
sesamdressing, gurka,
shisokrasse och friterade
glasnudlar (G Ä)

Kantarell 185:-
Krämig kantarellsoppa med
kantarellcrème och rökt sidfläsk
serveras med
surdegsbröd (M G)

VARMRÄTTER

Hälleflundra 395:-
Pocherad hälleflundra med
sandefjordssås, grillad
bellaverde, semitorkad tomat
och krossad gräslökspotatis (M)

Svamp 245:-
Krämig pasta med parmesan,
kantareller och purjolök,
toppad med grillad zucchini,
och sotad morot (M G)

Ryggbiff 395:-
Grillad ryggbiff (Sverige)
rostade tomater, rödvinssky,
bearnaisesås och pommes
crispers (M Ä)

Högre 225:-
Grillad högreburgare i
potatobun, chipotlemajonnäs,
pepper jack cheese, krispsallad,
picklad silverlök, saltgurka,
tomat, pommes crispers och
aiolidip (M G Ä)

Kalv 275:-
Pankopanerad kalvschnitzel
(Sverige) med kaprissmör,
parmesanslungad ruccola,
rödvinssky och rostad
amandinepotatis (M G Ä)

Pannoumi 225:-
Grillad pannoumi i potatobun,
chipotlemajonnäs, krispsallad,
picklad silverlök, saltgurka,
tomat, pommes crispers och
aiolidip (M G Ä)

EFTERRÄTTER

Choklad 125:-
Chokladsorbet och
mjölkchokladmousse med
sensommarbär och
chokladcrunch (M G Ä)

Pannacotta 125:-
Äppelpannacotta med kryddkokt
äpple och krispigt flarn (M G)



RESTAURANG & BAR
DOCKSIDE
LAT 56,8787 LON 16,6481

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