



*Strandnära  
Öregrund*





# I VÄNTAN PÅ MATEN...

Bellini

*Mousserande & persikonektar*

112 kr

Champagne

*Alexandre Bonnet Grande Réserve Brut Champagne*

115/789 kr

Prosecco

95/489 kr

Gin & Tonic

109 kr

Egenkryddad snaps

28 kr/cl

Mammas fläder

*Gin & fläderblomsdryck toppad med mousserande*

112 kr

Gräsögrunka

*Vodka med Mårtensbodas havtornsjuice*

112 kr





# SMÅPLOCK

Knäcke med dipp

*Laxröra, mangoröra eller öregrundsröra*

*65 kr*

*Fråga efter veg. alternativ*

Manchego med marinerade vitlöksklyftor

*49 kr*

Blandade oliver

*55 kr*

*Prova gärna vår nubbeplanka  
3 sillar med varsin egenkryddad nubbe  
139 kr*





# HUVUDRÄTTER

Roslagsrökta räkor med två kalla såser & bröd

*200 gram 109 kr*

*500 gram 220 kr*

Räkor med två kalla såser & bröd

*200 gram 99 kr*

*500 gram 200 kr*

Skaldjursbleck Lyx (2 pers)

*Kungskrabba (ben), färsk hummer, havskräftor, krabba, räkor,  
rökta räkor, med aioli, chiliaioli, örtsås, smör & bröd*

*470 kr/pers*

Skaldjursbleck (2 pers)

*Havskräftor, krabba, räkor, rökta räkor med aioli,  
chiliaioli, örtsås, smör & bröd*

*325 kr/pers*





## Tre Strandnära Läckerheter

*Rökta räkor med aioli*

*Najadlax med pepparotskräm på grillat bröd*

*Vattenmelonsallad med fetaost, gurka, rödlök & rostade fänkålsfrön*

165 kr

## Fem Strandnära Läckerheter

*Rökta räkor med aioli*

*Najadlax med pepparotskräm på grillat bröd*

*Vattenmelonsallad med fetaost, gurka, rödlök & rostade fänkålsfrön*

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

*Hummus på ärtor & basilika med picklad lök på Roslagsknäcke*

225 kr

*\*serveras även utan koriander*

## Strandnäras Gröna

*Soppa på sparris, schalottenlök, grädde & vitt vin*

*Vattenmelonsallad med fetaost, gurka, rödlök & rostade fänkålsfrön*

*Hummus på ärtor & basilika med picklad lök på Roslagsknäcke*

165 kr

## Strandnäras Bowl

*Med bönröra på fetaost & rödlök,*

*soyaböner, picklad lök, tomat, mango & quinoa*

165/195\* kr

*\*alternativ varmrökt lax*





# EFTERRÄTT

Limemarinerade jordgubbar med glass

*Vaniljglass med jordgubbar, socker & limeskal*

85 kr

Kladdkaka

*Med citrongrädde*

65 kr

Tre små tryfflar

49 kr





## ÖL/CIDER

Bryggmästaren <i>Ekologisk</i>	40 cl fat	65 kr
Zlatopramen	40 cl fat	65 kr
Skebo <i>Lantöl/Bruksöl</i>	50 cl	85 kr
Leufsta <i>IPA/APA/Blonde/Pils</i>	33 cl	74 kr
Punk IPA	33 cl	69 kr
Dirt Wolf <i>IPA 8,7%</i>	35,5 cl	85 kr
Corona	33 cl	69 kr
Rekorderlig cider <i>päron</i>	33 cl	65 kr
Strongbow <i>äpple</i>	33 cl	65 kr





# VIN

## Vitt

Anciens Temps Blanc - *husets vita*

(Frankrike)

82/409 kr

Domäne Wachau

*Riesling*

(Österrike)

105/519 kr

Chablis William Fèvre

*Chardonnay*

(Frankrike)

119/589 kr

Sancerre Les Charmes

*Sauvignon Blanc*

(Frankrike)

119/589 kr

## Rosé

Anciens Temps Rosé - *husets rosé*

(Frankrike)

82/409 kr







# VIN

## Rött

Anciens Temps Rouge - *husets röda*

*(Frankrike)*

82/409 kr

Ripasso Valpolicella

*Corvina Veronese*

*(Italien)*

119/589 kr

## Mousserande

Prosecco

*(Italien)*

95/589 kr

Alexandre Bonnet Grande Réserve Brut Champagne

*(Frankrike)*

115/689 kr





# KAFFE

Espresso (enkel/dubbel)	24/31 kr
Cappuccino	39 kr
Latte	39 kr
Cortado	35 kr
Bryggkaffe	29 kr
Chailatte	39 kr
Islatte	39 kr
Te (rött/grönt/svart)	35 kr
Varm choklad	42 kr
Strandnåras Irish coffee (4/6 cl) <i>Jameson, espresso, bryggkaffe, farinsocker &amp; grädde</i>	125/159 kr
Strandnåras Baileys coffee (4/6 cl) <i>Baileys, espresso, bryggkaffe &amp; grädde</i>	125/159 kr



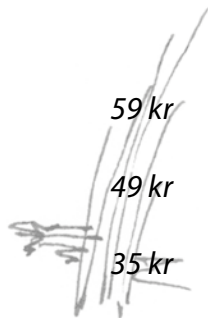


## SPRIT

Jameson	22 kr/cl
Famous Grouse	22 kr/cl
Caol Ila (12 years)	32 kr/cl
Glenmorangie (10 years)	32 kr/cl
Grönstedts XO	32 kr/cl
Xanté	22 kr/cl
Cointreau	22 kr/cl
Baileys	20 kr/cl
Egenkryddad nubbe	28 kr/cl

## ALKOHOLFRIIT

Nils Oscar Pale Ale 0,4%	33 cl	59 kr
Kullabygdens must äpple	25 cl	49 kr
Läsk/Lättöl	33 cl	35 kr





*Illustrationer: Harri Åberg*