

Fröken Fridhems

Salong & Bistro

något litet

Chips **25**
Salta Mandlar **39**
Chorizo **39**
Oliver **45**



Konservfabrikör Bovik

Drinkar

Siri Strands Syrliga
Limoncello, vodka, galliano,
citronjuice, sockerlag

SMUGHA SOLDIMMA

Smugha Gin, Aperol,
Pink Grape Tonic

Grosshandlarens Gin & Tångic

Klocktornets FräkneTång Gin,
Tonic water, Citron

MADemoisELLENS MALIBU SUNSET

Malibu, apelsinjuice, ananasjuice,
hallonsockerlag, sprite, citronjuice

Pigans Passionerade Spritz

Aperol, Cava, passionsfruktjuice,
citronjuice

KONSERVFABRIKÖRENS KAFFE MARTINI

Kaffelikör, vodka, cold brew

4 cl **159:-**

6 cl **199:-**



TRÄDGÅRDSMÄSTARENS CRÈME NINON MED LÖJROM



Krämig grön ärtsoppa serveras med
smetana & löjrom * **149**

Grosshandlardotter Frida Arons Asiatiska Råbiff

Nötinnanlår från kustcharken, picklat päron
gochuangmajo & friterade glasnudlar *** **155**

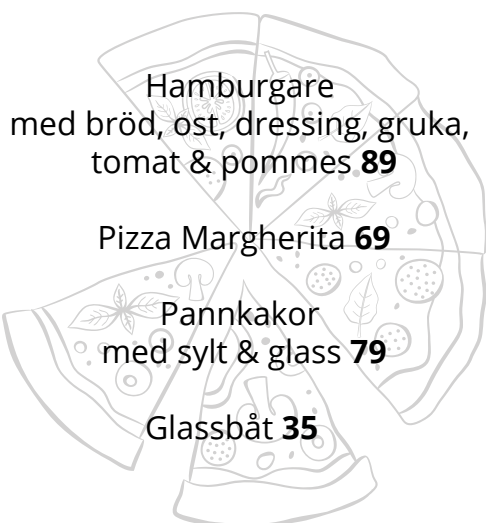
Konservfabrikörens Tarte Flambee

smetana, västerbottensost, räkor, rödlök, dill ** **139**



Friherrinnan von Platen

Till Barnen



Special *kost*

*Glutenfritt alternativ finns
**Laktosfritt alternativ finns
***Gluten och Laktosfritt
alternativ finns

Färska Skaldjur



Alltid hos
Strandflickorna

Kapten Pihls Räksmörgås

Handskalade räkor på rågbröd,
serveras med
syrad fänkål, kokt ägg &
romsås * **235**

Färska Räkor

300g färska räkor serveras med
aioli, romsås, kokt ägg
& västerbottenspaj **429**

Skaldjursplatå

350g havskräftor, 250g räkor,
krabbspjäll, vitlöksgratinerad
kammussla.

Serveras med bröd, smör, aioli,
romsås & hovmästarsås **895**

**Måste förbokas 2 dagar innan
(senast torsdag inför helgen)**



Kapten Pihls Kvällsvickning

njut av pinfärska räkor i vår välkomponerade 3-rättersmeny

Skaldjurssoppa med bröd & aioli
Färska räkor med traditionella tillbehör
Dagens dessert

595 :-/person

**Menyn måste förbokas 2 dagar innan
(senast torsdag inför helgen)**

Mycket hungrig

Stenhuggarens Hamburgare 3 sorters lök

150g Nötfärs från Kustcharken (finns grillost eller veganburgare)

Lagrad cheddar från Vaddö gårdsmejeri, saltgurka, sallad, tomat,
ölbräserad lök, picklad silverlök & rostad lök, bearnaise.

Serveras med rotfruktspommes *** **235**

Friherrinnans Fisk- &

Skaldjurssoppa



Med torsk, lax, sugarsnaps och räkor

Serveras med bröd & aioli *** **235**

Badbetjäntens Bookmaker toast

Krispig jungfrusallad, kallskuren ryggbiff från Kustcharken, dijoncreme,
riven pepparrot, tomater & äggula från Alsbäcks gård.

Serveras med pommes *** **245**

ERÖKEN ERIDHEMS TARTE FLAMBÉE

Smetana, västerbottensost, chevre, rödbetor & valnötter, crema di balsamico *** **189**

Konsulinnan Molléns Torskrygg

Torskrygg, krossad potatis, forellrom,
citron -& pepparrotscrème med sugarsnaps & brynt smör *** **345**

Prostens Pasta "Frutti di mare"

Färsk pasta fylld med burrata, skaldjurssås, räkor, blåmusslor,
parmesan & vitlöksgratinerad havskräfta **199**



Inget västkusten
utan sill!

av finaste mjölkchoklad

1 sill **25**

1 fiskenät sill (6st) **99**



Dessert

FRIHERRINANS FRITERADE BRIOCHE

serveras med en blåbärskompott med smak av
kardemumma & vaniljglass * **115**

CURMANS CALVADOSBAKADE PÄRON

Mandel & -mintchokladbakat päron med smak av
calvados, serveras med vaniljglass *** **115**

SIGNORINANS SORBETTO

1 kula sorbet *** **49**

Fråga efter dagens smak

