

Fräken Fridhems

Salong & Bistro

något litet

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



Konservfabrikör Bovik

Drinkar

SMUGHA SÖLDIMMA

Smugha Gin, Aperol, Pink Grape Tonic

Grosshandlarens Gin & Tångic

Klocktornets FräkneTång Gin,
Tonic water, Citron

NYFJÄLLS GIN SOUR

Västkustgin från Nyfjälls destilleri, Citron,
Sockerlag, Äggvita

Pigans Pumpkin Spice Kaffe Martini

Baileys, Vaniljvodka, Pumpkin Spice Monin,
Cold Brew

TRÄDGÅRDSMÄSTARENS VÄRMANDE ÄPPELPAJ

Fireball, Galliano, Äpplejuice,
Toppas med Grädde

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**

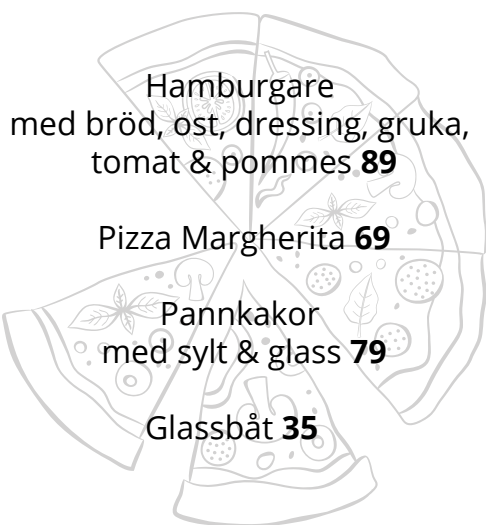
Konservfabrikörens Tarte Flambee

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**



kaffe eller te 32

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

