

MENY



VAXHOLMARNAS
KVARTERSKROG

Sedan 1958

RECENSERA OSS

PÅ



tripadvisor®



FÖRRÄTTER | STARTERS

Vitlöksbröd | Garlic bread
58kr

Kallrökt lax med pepparrotscrème på kavring
Smoked salmon with horseradish on rye bread
129kr

Pumpasoppa med kokosmjölk, lime, chili och koriander
(GF, LF, Vegan)
Pumpkin soup with coconut milk, lime, chili and coriander
129kr

TIPS PÅ DRYCK:
Waxholms IPA, 33cl
75kr/fl

Raimat Solana
98kr/glas
Vitt vin

Sandhamns
lager (3,5%), 33cl
65kr/fl

BARN MENY

Halva portioner - för dom som inte är så stora i maten

Köttbullar med gräddsås, potatismos, rårörda lingon och pressgurka 85kr

Strömming med skirat smör, potatismos, rårörda lingon 85kr

Fläsk med löksås (GF) 85kr

Hamburgare med Västerbottenost, rökig majonnäs, picklad rödlök och pommes 95kr

Fiskgryta med räkor, skandinavisk aioli och toastbröd (LF) 115kr

Portabelloburgare med bbq-sås, sallad, tomat, picklad rödlök och pommes frites (LF, Vegan)
110kr

Efter maten

Pannkakor med sylt och vaniljglass 65kr

Päronglass (GF) 30kr/kula

Blåbärsglass (GF) 30kr/kula

Rockyroadglass (GF, Pecannötter) 30kr/kula

HUVUDRÄTTER | MAIN COURSES

FISK | FISH

Tomatbaserad fiskgryta med räkor, skandinavisk aioli och toastbröd (LF)

Tomatobased fish casserole with shrimps scandinavian aioli and toast bread

195kr

Stekt gös med baconcrème och örtslungad potatis (GF)

Fried zander with baconcrème and herb tossed potatoes

235kr

Halstrad röding med saffransrisotto, grönkålschips och ramslöksolja (GF)

Grilled char with saffron risotto, kale chips and ramson oil

235kr

KÖTT | MEAT

Oxkind med tryffeloftande rödvinssky, potatispuré och friterad lök (GF)

Beef cheek with truffle fragrant red wine sauce, potato puree and fried onions

235kr

Ryggbiff med dragonsmör, friterad sötpotatis och konjakssky (GF)

Sirloin steak with tarragon butter, fried sweet potatoes and cognac sauce

285kr

SIDE ORDERS

Side Sallad 45kr

Pommes Frites 30kr

1/2 Vitlöksbröd 35kr

TIPS PÅ

DRYCK:

Giesen

Estate

130kr/glas

Rött vin

Laroche
Bourgogne

Réserve

590kr/fl

Vitt vin

Raimat

Solana

98kr/glas

Vitt vin

Plan B!

"GT"

119kr/glas

Rött vin

Coto De

Imaz

Reserva

118kr/glas

Rött vin

VEGANSK | VEGAN

Rostad pumpa- och sötpotatis sallad med bönor, pinjenötter och granatäpple (GF,LF)

Roasted pumpkin and sweet potato salad with beans, pine nuts and pomegranate

175kr

Portabelloburgare med bbq-sås, sallad, tomat, picklad rödlök och pommes frites (LF)

Portabello burger with bbq sauce, salad, tomato, pickled red onion and french fries

185kr

KLASSIKER | CLASSICS

Stekt strömming med skirat smör, mos och rårörda lingon

Baltic herring with mashed potatoes, melted butter and lingonberry

155kr

Hemgjorda köttbullar med gräddsås, mos, rårörda lingon och pressgurka

Homemade meatballs with cream sauce, mashed potatoes, lingonberry and pickled cucumber

155kr

Vår egna hamburgare på högrev med Västerbottenost, rökig majonnäs, picklad rödlök och pommes frites

Prime rib burger with Västerbottencheese, smoky mayonnaise, pickled onion and french fries

189kr

Fläsk med löksås och potatis (GF)

Fried pork with onion sauce and potatoes

155kr

TIPS PÅ

DRYCK:

Aveleda

95kr/glas

Vitt vin

Sandhamns
lager 3,5%,

33cl

65kr/fl

Waxholms
Lager, 50cl

95kr/fl

Waxholms
PA, 33cl

75kr/fl

Dancing
Bull

113kr/glas

Rött vin

Waxholms
IPA, 33cl

75kr/fl

Efterrätter | Desserts

AVEC

Crème brûlée (GF)

Crème brûlée

89kr

Kladdkaka med grädde och saltrostad
mandel (Nötter)

Chocolate cake with cream and salt roasted
almonds

89kr

En kula glass eller sorbet

One scoop of ice cream or sorbet

Välj mellan:

Vaniljglass (GF) Vanilla

Romrussinglass (GF) Rum raisin

Kaffeglass (GF) Coffee

Pistageglass (Nötter) Pistachio

Citron sorbet (GF, LF, Mjolkprotein)

Lemon sorbet

30kr/kula

Hemrullad chokladtryffel (GF)

Homemade chocolate truffle

32kr

WHISKY

SINGLE MALT

Bowmore 12y

Highland park 12y

Laphroaig 10y

Mackmyra brukswhisky

Talisker 10y

Lagavulin 16y

Ardbeg

BLENDED

The famous grouse

Tullamore dew

COGNAC

Martell VS

Pierre ferrand VSOP

Grönstedts XO

CALVADOS

Daron

ROM

Plantation XO

Ron zacapa

LIKÖRER

Cointreau / Grand Marnier / Baileys

Drambuie / D.O.M Benedicte M.fl.

DESSERTVIN

Rivesaltes Ambré

Grenache Blanc

KAFFE | COFFEE

Bryggkaffe från Lindvalls 25kr

Espresso 30kr

Dubbel espresso 39kr

Caffé Latte 35kr

Cappuccino 35kr

Te 25kr

Vårt Espressokaffe är AAA märkt.
Det innebär att det både är snällt mot
miljö och odlare.

Kr/cl

25kr

26kr

27kr

27kr

29kr

30kr

31kr

22kr

22kr

27kr

32kr

37kr

27kr

30kr

42kr

22kr

18kr

ALKOHOLFRITT

ALCOHOL FREE

25 / 40 / 50cl

Coca-Cola	
Fanta	
Sprite	
Coca-Cola Zero	
Lingondricka	
Äpplejuice	
Apelsinjuice	
Tranbärsjuice	25 / 32 / 42kr
Vichyvatten 33cl	30kr
Melleruds alkoholfria öl 33cl	45kr
Easy Rider IPA alkoholfria öl 33cl	55kr
Natureos alkoholfria vin	
Vitt alternativt Rött	55kr/glas
Mousserande äpplemust från Normandie	50kr/glas

BARSNACKS

Nötter

Chips

Ölkorv

Oliver

Jalapeño poppers

Chili cheese

30kr/st

Pommes frites med tre

dippsåser

58kr

FAT | DRAFT

30 / 40 / 50cl

Lättöl	31 / 39 / 47kr
Melleruds Pilsner EKO	48 / 59 / 70kr
Krusovice Imperial	59 / 70 / 81kr
Ship full of IPA	59 / 70 / 81kr
Sleepy Bulldog	61 / 72 / 83kr
Murphy´s Stout	61 / 72 / 83kr
Great White Bulldog - Wheat IPA	64 / 75 / 86kr
Easy Jack IPA	67 / 78 / 89kr

FLASKA | BOTTLES

WAXHOLMS BRYGGERI

Local brewed beer from Rindö only 6 km
from brewery to table

Indian Pale Ale, 33cl	75kr
Pale Ale, 33cl	75kr
Premium lager, 50cl	95kr

VÄRMDÖ BRYGGERI

Local brewed beer from Ingarö on Värmdö
38 km from brewery to table

Sandhamn lager 3,5%, 33cl	65kr
---------------------------	------

Mariestads, 50cl	71kr
Mariestads Continental 4,2%, 33cl	52kr
Heineken, 33cl	60kr
Sol, 33cl	57kr

CIDER

Strongbow, 33cl	65kr
Briska, 33cl	
Päron Fläder Äpple Rosé	59kr

VIN | WINE



VITT | WHITE

Altos del Condor

Argentina, Trapiche

Druva: Chenin, Torrontés

Smak: Friskt, Tropisk frukt, Rosenblad

85 kr / 350 kr

Aveleda

Portugal, Minho, VR Minho

Druva: Alvarinho

Smak: Citrusfrukter, Passionsfrukt

95 kr / 380 kr

Raimat Solana

Spanien, Katalonien, DO Costers del Segre

Druva: Chardonnay, Albariño

Smak: Päron, Vita blommor, Citrusskal

98 kr / 392 kr

Laroche Bourgogne Réserve

Frankrike, Bourgogne, AOC Bourgogne

Druva: Chardonnay 100%

Smak: Stenfrukter, Apelsin, Ek

590 kr

Domaine Hauret Côtes de Gascogne

Frankrike, IGP Côtes de Gascogne

Druva: Colombard, Ugni Blanc

Smak: Citrus, Tropisk frukt, Viol

120kr / 490kr

RÖTT | RED

Altos del Condor

Argentina, Trapiche

Druva: Tempranillo, Malbec

Smak: Fruktigt, Mogna röda bär

85 kr / 350 kr

Giesen Estate

Nya Zeeland, Marlborough

Druva: Pinot Noir 100%

Smak: Körsbär, Kryddor, Lavendel

130 kr / 520 kr

Dancing Bull Zinfandel

USA, Kalifornien

Druva: Zinfandel, Petit Syrah, Syrah

Smak: Blåbär, Körsbär, Svartpeppar

113 kr / 452 kr

Plan B! "GT"

Australien, Western Australia

Druva: Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Smak: Plommon, Eukalyptus, Cassis

119 kr / 475 kr

Coto De Imaz Reserva

Spanien, Rioja, DOCa Rioja

Druva: Tempranillo

Smak: Ekad, Plommon, Vanilj

118 kr / 472 kr

Reine Jeanne Châteauneuf du Pape

Frankrike, Rhône,

AOP Châteauneuf-du-Pape

Druva: Grenache 70%, Syrah 25%,

Mourvèdre 5%

Smak: Svarta vinbär, Körsbär, Lakrits

689 kr