

MENY



VAXHOLMARNAS
KVARTERSKROG

Sedan 1958

RECENSERA OSS

PÅ



tripadvisor



FÖRRÄTTER | STARTERS

Vitlöksbröd | Garlic bread
58kr

Matjessill med färskpotatis, brynt smör och äggkräm (GF)
Soused herring with fresh potatoes, browned butter and egg
cream
129kr

Västerbottenpaj med räkor, smetana och rödlök
Västerbotten cheese pie with shrimp, smetana and red
onions
129kr

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

Raimat Solana
98kr/glas
Vitt vin

Sandhamns
lager (3,5%), 33cl
75kr/fl

BARN MENY

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

Köttbullar med gräddsås, potatismos, rårörda lingon och pressgurka 95kr

Strömning med skirat smör, potatismos, rårörda lingon 95kr

Fläsk med löksås (GF) 95kr

Hamburgare med med cheddarost, bacon, ketchup, pommes frites 115kr

Fiskgryta med grädde, räkor, aioli och krutonger 125kr

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

Efter maten

Pannkakor med sylt och vaniljglass 75kr

Päronglass (GF) 32kr/kula

Rockyroadglass (GF, Pecannötter) 32kr/kula

HUVUDRÄTTER | MAIN COURSES

FISK | FISH

Fiskgryta med grädde, räkor,
aioli och krutonger

Fish casserole with cream,
shrimp, aioli and croutons

195kr

Torskrygg med spenat,
potatispuré, rödlöksgremolata
och smörsås (GF)

Cod with spinach, potato puree,
red onion gremolata and butter
sauce

295kr

Kryddstekt lax med ruccola,
citron- och timjanrisotto (GF, LF)

Spicy salmon with ruccola,
lemon and thyme risotto

235kr

KÖTT | MEAT

Lammlägg med fritered potatis,
rosmarinsky och chèvrecrème
(GF, LF)

Lamb shank with fried potatoes,
Rosemarysky and chèvrecrème

235kr

Kalventrecote med pommes
frites, rödvinssky och
pestobakad tomat (GF, LF)

Calf entrecote with french fries,
red wine sauce and pesto baked
tomato

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

Grön sparrissoppa på
havregrädde med krutonger (LF)

Green asparagus soup on
oatmeal with croutons

175kr

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

Portabello burger with bbq sauce,
salad, tomato, 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 högre
med cheddarost, bacon, jalapeno-
och honungsmajonnäs, pommes
frites

Prime rib burger with cheddar
cheese, bacon, jalapeno and
honey mayonnaise, 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

75kr/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

Pannacotta med passionsfrukt
Panna cotta with passion fruit
89kr

Ostar från ostmakeriet på Rindö med
marmelad på krusbär & fläderblom
Local made cheese from Rindö
125kr

En kula glass eller sorbet
One scoop of ice cream or sorbet
Välj mellan:

Vaniljglass (GF) Vanilla
Romrussinglass (GF) Rum raisin
Pistageglass (Nötter) Pistachio
Citron sorbet (GF, LF, Mjölprotein)
Lemon sorbet
32kr/kula

Hemrullad chokladtryffel (GF)
Homemade chocolate truffle
35kr

WHISKY

SINGLE MALT

	Kr/cl
Bowmore 12y	25kr
Highland park 12y	26kr
Laphroaig 10y	27kr
Mackmyra brukswhisky	27kr
Talisker 10y	29kr
Lagavulin 16y	30kr
Ardbeg	31kr

BLENDED

The famous grouse	22kr
Tullamore dew	22kr

COGNAC

Martell VS	27kr
Pierre ferrand VSOP	32kr
Grönstedts XO	37kr

CALVADOS

Daron	27kr
-------	------

ROM

Plantation XO	30kr
Ron zacapa	42kr

LIKÖRER

Cointreau / Grand Marnier / Baileys	
Drambuie / D.O.M Benedicte M.fl.	22kr

DESSERTVIN

Rivesaltes Ambré Grenache Blanc	18kr
---------------------------------	------

KAFFE | COFFEE

Bryggkaffe från Lindvalls 26kr

Espresso 30kr

Dubbel espresso 39kr

Caffé Latte 35kr

Cappuccino 35kr

Te 26kr

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

ALKOHOLFRITT

ALCOHOL FREE

25 / 40 / 50cl

Coca-Cola	
Fanta	
Sprite	
Coca-Cola Zero	
Lingondricka	
Äpplejuice	
Apelsinjuice	
Tranbärsjuice	26 / 33 / 43kr
Vichyvatten 33cl	33kr
Melleruds alkoholfria öl 33cl	45kr
Easy Rider IPA alkoholfria öl 33cl	55kr
Grönskärs lager alkoholfria öl 33cl	65kr
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	32 / 40 / 48kr
Melleruds Pilsner EKO	49 / 60 / 71kr
Krusovice Imperial	60 / 71 / 82kr
Bistro Lager, 4,2%	47 / 58 / 69kr
A Ship Full of IPA	60 / 71 / 82kr
Sleepy Bulldog	62 / 73 / 84kr
Murphy's Stout	62 / 73 / 84kr
The Tail Of A Whale	60 / 71 / 82kr

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

Grönskärs lager alkoholfri	65kr
Sandhamn lager 3,5%, 33cl	75kr

Mariestads, 50cl	71kr
Heineken, 33cl	60kr
Sol, 33cl	

CIDER

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

VIN | WINE

CAVA

Rodestiu Blanc | Rosé

85 / 350 kr

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve

750kr

Cuvée "1522" Millésimée Grand Cru

1075kr

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