

SEDAN 1934

LJUGARNS STRANDCAFÉ

RESTAURANG

EN BRA START

- PELLE JANZON**.....225 KR
Sotad oxfilé "Pelle Janzon",
smörstekt toast, löjrom, rödlök
och äggcreme.
- MATJES**.....95 KR
Matjessill, potatis, ägg, rödlök,
dill, brynt smör.
- TOAST SKAGEN**.....145 KR/185 KR
Toast med räkor, majonnäs,
dill och citron.
- CHARK- OCH OSTBRICKA**.....225 KR
Kökets utvalda charkuterier,
ostar och oliver.
- LÖJROMSTOAST**.....195 KR
Löjrom med klassiska tillbehör.

FAVORITER

- MOULES FRITES SPICY**.....165 KR
Vinkokta musslor med syrad grädde,
fänkål, chili, vitlök, koriander.
Serveras med pommes frites.
- BAHN MI FRIES**.....158 KR
En galen blandning av örtbakad
fläksida, srirachasås, koriander,
jalapeños, majonnäs och picklade
grönsaker. Allt vilande på en bädd
av pommes frites.
- CARPACCIO**.....178 KR
Pepparbrynt oxfilé med Parmesan,
ruccola och citronmajonnäs. Toppad
med pinjenötter och tryffelkrisp.
- RÅRAKA**.....178 KR
Frasigt stekt råriven potatis med
röra på sikrom, rödlök och smetana.
- BURRATA**.....168 KR
Ugnsbakade tomater, handjord delikatess-
mozzarella, vitlöksbröd, basilika, brynt smör,
tryffelvinaigrette.

KÖTT OCH FISK

- VITELLO TONNATO**.....168 KR
Vitello tonnato på tunnt skuren rostbiff
toppad med tonfisksås, ruccola, parmesan,
citron och kapris.
- KALL INKOKT LAX**.....149 KR
Lax med kokt färskpotatis, grönsallad
och citronmajonnäs.
- CLUB SANDWICH**.....175 KR
Toast med kalkon, bacon, cheddar,
tomat och majonnäs. Serveras med
pommes frites.
- STRANDBURGARE**.....168 KR
Angusburgare med cheddarost,
saltgurka, tomat, tryffelmajonnäs,
picklad rödlök och silverlök.
Serveras med pommes frites.
- FISK- OCH SKALDJURSSOPPA**...245 KR
Krämig soppa med lax, torsk, musslor,
räkor. Serveras med vitlöksbröd och aioli.

- KALVHÖGREV**.....268 KR
Långbakad kalvhögre med tryffelcreme,
rödvinsky, bakad lök, rostad tomat och
friterad potatis.

SALLADER

- POKÉ BOWL**.....165 KR
Ris, chili- och sesammarinerad tonfisk,
picklad lök, furikake, gurka, grönsaker,
srirachamajonnäs, lime och koriander.
- RÄKOR**.....178 KR
Krispig nudelsallad med räkor, grönsaker,
chili, lime, jordnötter och koriander.
- CAESAR**.....178 KR
Romansallad med kyckling, Parmesan,
krutonger och Caesardressing.
- BUDDHA BOWL**.....165 KR
Ris, gulbetor, furikake, gurka, picklad lök,
grönsaker, srirachamajonnäs, lime och koriander.

DESSERTER

- SAFFRANSPANNKAKA**.....85 KR
Gotländsk efterrätt. Serveras med
salmbärssylt och grädde.
- MAMMA BARBARAS
PÄRON- OCH KESELLAPAJ**.....69 KR
Päronpaj med grädde.
- GINO**.....99 KR
Jordgubbar, kiwi och banan under ett varmt
täckle av vit choklad. Serveras med vaniljglass.
- CHOKLADTÅRTA**.....79 KR
Kladdig chokladtårta med vispad
grädde och bär.
- ETON MESS**.....85 KR
Vaniljglass med vispad grädde, krossade
maränger och jordgubbar.
- KITET**.....125 KR
Espresso, chokladtryffel, 2 cl avec.



BARNMENY

- KYCKLING**.....79 KR
Kycklingfilé, tomat, Feta, tzatziki.
Serveras med pommes frites.
- KALL INKOKT LAX**.....69 KR
Lax med kokt färskpotatis,
grönsallad och dillmajonnäs.
- HAMBURGARE**.....69 KR
Hamburgare med bröd
och pommes frites.
- PANNKAKOR**.....65 KR
Tunna pannkakor
med sylt och grädde.

VEGGIE

Rostade betor, picklade gulbetor, blomkålscreme
rostade mandlar och tryffel.

195 KR



SALTGURKA

Saltgurka, Smetana, honung.
Serveras med 3 cl Stoll.

115 KR

CAVA

BORDSCAVA BRUT NATURE.....88 KR/395 KR

DE NIT.....510 KR
Druvor: Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Monastrell. Spanien.
Torr, frisk, elegant smak med inslag av mineral, blodapelsin, smultron, nötter och hallon.

CHAMPAGNE

HENRIOT BRUT SOUVERIN.....125 KR/670 KR
Druvor: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Frankrike.
Mycket frisk och elegant smak med inslag av röda bär och citrus.

DIEBOLT-VALLOIS PRESTIGE BRUT.....750 KR
Druvor: Chardonnay. Frankrike.
Torr, mycket frisk, elegant smak med inslag av citrus, brioche, gröna äpplen, grapefrukt, smör och vita blommor. Lång eftersmak.

RÖTT VIN

BORDSVIN.....88 KR/355 KR

ANICENS TEMPS ROUGE.....95 KR/375 KR
Druvor: Grenache, Carignan. Frankrike.
Bärgigt vin med fruktigt inslag av blåbär, hallon och örter.

REYNEKE ORGANIC RED.....120 KR/480 KR
Druvor: Shiraz, Cabernet Sauvignon.
Fruktig och kryddig smak med inslag av fat, plommon, svarta vinbär, björnbär, peppar och lakrits.

PROHIBITION ZINFANDEL.....460 KR
Druvor: Zinfandel. USA.
Fruktig, medelfyllig, välbalanserad smak av mörka bär, plommon och mörka körsbär, kryddor och örter samt en lätt rostad fatkaraktär. Vinet har harmoniska väl integrerade tanniner.

R RIPASSO.....120 KR/480 KR
Druvor: Corvina Veronese, Rondinella. Italien.
Smaken är kryddig med balanserad fatkaraktär och inslag av torkade körsbär, rosmarin och mörk choklad.

BOURGOGNE LA VIGNÉE.....120 KR/480 KR
Druvor: Pinot Noir. Frankrike.
Ungdomlig bärgig doft av hallon, jordgubbar, örter och vanilj. Fräsch, bärgig smak av hallon och jordgubbar med lätt kropp och frisk syra.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE.....775 KR
Druvor: Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cunoise, Vaccarese, Cunoiser. Frankrike.
Medelfyllig, mycket fruktig smak av röda bär, jordgubbar och körsbär, samt kryddiga toner av lakrits och viol. Mjuka tanniner och en lång eftersmak.

THE CHOCOLATE BLOCK.....599 KR
Druvor: Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault, Vignier. Sydafrika.
Fruktig, aningen utvecklad smak med tydlig karaktär av rostade ekfat, inslag av katrinplommon, kaffe, lagerblad, peppar och choklad.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA.....620 KR
Druvor: Corvina, Rondinella, Molinara. Italien.
Stor smak av körsbär, torkad frukt, mörk choklad och vanilj. Välbalanserad mogna tanniner med en lång och fyllig eftersmak.

ROSA VIN

BORDSVIN.....88 KR/355 KR

ANCIENS TEMPS ROSÉ.....95 KR/375 KR
Druvor: Cinsault. Frankrike.
Torr, frisk och fruktig med smak av smultron, hallon och rosor.

DOMAENE GOBELSBURG ROSÉ.....475 KR
Druvor: Zweigelt. Österrike.
Torr, frisk, elegant smak med inslag av hallon, smultron, blodapelsin och mineral.

SANCERRE ROSÉ.....140 KR/560 KR
Druvor: Pinot Noir. Frankrike.
Ungdomlig, frisk och elegant smak med inslag av röda bär och örter.

VITT VIN

BORDSVIN.....88 KR/355 KR

ANICENS TEMPS BLANC.....95 KR/375 KR
Druvor: Colombard, UgniBlanc. Frankrike.
Vinet är torrt och mycket friskt med en ungdomlig och fruktig smak av päron, örter, vanilj.

REYNEKE ORGANIC WHITE.....120 KR/480 KR
Druvor: Sauvignon Blanc, Semillon. Sydafrika.
Torr, frisk, fruktig smak med inslag av citrusskal, krusbär, gröna äpplen, lime och vita blommor.

DA LUCA PINOT GRIGIO.....95 KR/375 KR
Druvor: PinotGrigio. Italien.
Torr, frisk med tydlig fruktighet och inslag av vit persika, nektariner, mango och vanilj.

DOMÄNE WACHAU RIESLING.....485 KR
Druvor: Riesling. Österrike.
Distinkt och frisk fruktsyra ger fin struktur till långt elegant avslut.

CHABLIS.....130/520 KR
Druvor: Chardonnay. Frankrike.
Torr, frisk smak med stram syra och inslag av päron, citrus, mineral. Lång komplex avslutning med tydlig mineralton.

SANCERRE BLANC.....140/560 KR
Druvor: Sauvignon Blanc. Frankrike.
Frisk, torr med aromatiska toner av citrus, gröna äpplen, krusbär och mineral. Elegant avslut.

RIESLING GRAND CRU.....590 KR
Druvor: Riesling. Frankrike.
Torr, fräsch och smakrik med toner av citrus, mandarin, persika och mineral.

MEURSAULT.....690 KR
Druvor: Chardonnay. Frankrike.
Torr, aromatisk, lätt smak av citrus och blommor.

SÖTT VIN

MOSCATO D'ASTI.....65 KR/275 KR
Druvor: Moscato. Italien.
Fin mousse i munnen och en aptitretande äpplig syra lyfter fram och balanserar den generösa och söta frukten.



FRUIT PUNCH

VIN, FRUKTJUICER
BÄR OCH BUBBLOR

70 KR / 145 KR / 295 KR

ÖL

PERONI.....69 KR
BROOKLYN SUMMER ALE.....79 KR
MORITZ.....65 KR
TUBORG GULD 50 CL.....75 KR
CORONA.....69 KR
CARLSBERG EXPORT.....65 KR
BROOKLYN IPA.....79 KR



IRISH COFFEE

3 CL JAMESON, KAFFE,
FARINSOCKER,
GRÄDDE
115 KR

ALKOHOLFRITT

JUS DE POMMES
LA MÈRE POULARD.....35/110 KR
SVARTA VINBÄR.....49 KR
VITA VINBÄR.....49 KR
ÄPPELMUST.....49 KR
ARC-EN-CIEL ROSÉ.....75 KR
ALKOHOLFRI ÖL.....39 KR
RAMLÖSA.....30 KR
LÄSK.....30 KR
(pommac, zingo, 7-up, pepsi)
JUICE / SAFT TETRA.....15 KR
MJÖLK I GLAS.....10 KR

