

SEDAN 1934

LJUGARNS STRANDCAFÉ

RESTAURANG

EN BRA START

SALTGURKA.....105 KR

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

KAVIAR 30 GRAM

Smetana, rödlök, rivet ägg, smörstekt toast.

Kaviar - vit Stör.....395 KR

Kalixlörrom.....235 KR

OSTRON NATURELLE.....35 KR/ST

Franska. Fine de Clair.

MATJES.....95 KR

Matjessill, potatis, ägg, rödlök, dill, brynt smör.

TOAST SKAGEN.....139 KR/179 KR

Toast med räkor, majonnäs, dill och citron.

CHARKUTERIER.....185 KR

Prosciutto, fänkålssalami, Ventricina.

FAVORITER

BAHN MI FRIES.....155 KR

En galen blandning av örtbakad fläksida, srirachasås, koriander, jalapeños, majonnäs och picklade grönsaker. Allt vilande på en bädd av pommes frites.

CARPACCIO.....175 KR

Pepparbrynt oxfilé med Parmesan, ruccola och citronmajonnäs. Toppat med pinjenötter och tryffelkrisp.

RÅRAKA.....175 KR

Frasigt stekt råreven potatis med röra på sikrom, rödlök och smetana.

MOULES FRITES.....145 KR / 195 KR

Vinkokta musslor med grädde.
Serveras med aioli och pommes frites.

SOUVLAKI.....159 KR

Grekiskt spett, tomat, Feta, tzatziki.
Serveras med pommes frites.

KÖTT OCH FISK

VITELLO TONNATO.....155/199 KR

Tunnt skuren kalvstek toppad med tonfisksås, ruccola, parmesan, citron och kapris. Hel rätt serveras tillsammans med potatisgnocchi.

KALL INKOKT LAX.....149 KR

Lax med kokt färskpotatis, grönsallad och dillmajonnäs.

CLUBHOUSE SANDWICH.....175 KR

Toast med kalkon, bacon, cheddar, tomat och majonnäs. Serveras med pommes frites.

KLASSISK OSTBURGARE.....165 KR

Angusburgare med cheddarost, saltgurka, tomat, majonnäs och silverlök. Serveras med pommes frites.

FISK- OCH SKALDJURSSOPPA.....225 KR

Krämig soppa med lax, torsk, musslor, räkor. Serveras med vitlöksbröd och aioli.

KALVENTRECÔTE.....265 KR

Grillad kalv med sås på Karl-Johan och rostade grönsaker. Serveras med provençalsk potatis.

SALLADER

RÄKOR.....175 KR

Krispig nudellsallad med räkor, grönsaker, chili, lime, jordnötter och koriander.

CAESAR.....155 KR

Romansallad med kyckling, Parmesan, krutonger och Caesardressing.

SALADE NIÇOISE.....155 KR

Kryddstekt tonfisk, ägg, bönor, oliver, färskpotatis, tomat, gurka, lök och sardell dressing.

DESSERTER

SAFFRANSPANNKAKA.....75 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 täcke 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.

OST.....125 KR

Ugnsbakad Saint Marcellin. 80 gram.
Serveras med syltgrön allad, jordgubbar och baguette.



BARNMENY

SOUVLAKI.....75 KR

Grekiskt spett, tomat, Feta, tzatziki.
Serveras med pommes frites.

KALL INKOKT LAX.....65 KR

Lax med kokt färskpotatis, grönsallad och dillmajonnäs.

HAMBURGARE.....65 KR

Hamburgare med bröd och pommes frites.

PANNKAKOR.....59 KR

Tunna pannkakor med sylt och grädde.

VEGETARISK TARTIFLETTE

Rostade gotländska knölar, Stafva Occra, tryffelkrisp och frisésallad.

165 KR



MELON OCH PROSCIUTTO

Melon, gurka, Feta, Prosciutto och oliver.

95 KR

CAVA

BORDSCAVA BRUT NATURE.....80 KR/395 KR

DE NIT.....490 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/650 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.....85 KR/350 KR

ANICENS TEMPS ROUGE.....90 KR/370 KR
Druvor: Grenache, Carignan. Frankrike.
Bärigt vin med fruktigt inslag av blåbär, hallon och örter.

HEARTLAND SPICE TRADER.....440 KR
Druvor: Shiraz, Cabernet Sauvignon. Australien.
Torr, fruktig, ungdomlig med inslag av mörka bär, örter och kryddor.

PROHIBITION.....395 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.....110 KR/440 KR
Druvor: Corvina Veronese, Rondinella. Italien.
Smaken är kryddig med balanserad fatkaraktär och inslag av torkade körsbär, rosmarin och mörk choklad.

BOURGOGNE LA VIGNÉE.....115 KR/450 KR
Druvor: Pinot Noir. Frankrike.
Ungdomlig bärig doft av hallon, jordgubbar, örter och vanilj. Fräsch, bärig smak av hallon och jordgubbar med lätt kropp och frisk syra.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE.....850 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.....670 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.....690 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.....85 KR/350 KR

ANCIENS TEMPS ROSÉ.....90 KR/370 KR
Druvor: Cinsault. Frankrike.
Torr, frisk och fruktig med smak av smultron, hallon och rosor.

DOMAENE GOBELSBURG ROSÉ.....450 KR
Druvor: Zweigelt. Österrike.
Torr, frisk, elegant smak med inslag av hallon, smultron, blodapelsin och mineral.

SANCERRE ROSÉ.....135 KR/550 KR
Druvor: Pinot Noir. Frankrike.
Ungdomlig, frisk och elegant smak med inslag av röda bär och örter.

VITT VIN

BORDSVIN.....85 KR/350 KR

ANICENS TEMPS BLANC.....90 KR/370 KR
Druvor: Colombard, UgniBlanc. Frankrike.
Vinet är torrt och mycket friskt med en ungdomlig och fruktig smak av päron, örter, vanilj.

REYNEKE ORGANIC WHITE.....395 KR
Druvor: Sauvignon Blanc, Semillon. Sydafrika.
Torr, frisk, fruktig smak med inslag av citrusskal, krusbär, gröna äpplen, lime och vita blommor.

DA LUCA.....90 KR/370 KR
Druvor: PinotGrigio. Italien.
Torr, frisk med tydlig fruktighet och inslag av vit persika, nektariner, mango och vanilj.

DOMÄNE WACHAU.....450 KR
Druvor: Riesling. Österrike.
Distinkt och frisk fruktsyra ger fin struktur till långt elegant avslut.

CHABLIS.....125/495 KR
Druvor: Chardonnay. Frankrike.
Torr, frisk smak med stram syra och inslag av päron, citrus, mineral. Lång komplex avslutning med tydlig mineralton.

SANCERRE.....595 KR
Druvor: Sauvignon Blanc. Frankrike.
Frisk, torr med aromatiska toner av citrus, gröna äpplen, krusbär och mineral. Elegant avslut.

GRAND CRU SCHOENENBOURG.....630 KR
Druvor: Riesling. Frankrike.
Torr, fräsch och smakrik med toner av citrus, mandarin, persika och mineral.

MEURSAULT.....750 KR
Druvor: Chardonnay. Frankrike.
Torr, aromatisk, lätt smak av citrus och blommor.

SÖTT VIN

SARACCO 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

CARLSBERG EXPORT.....59 KR

ANGELO PORETTI.....69 KR

BROOKLYN SUMMER ALE.....79 KR

TUBORG GULD 50 CL.....75 KR

CORONA.....69 KR

BROOKLYN IPA.....79 KR



IRISH COFFEE

3 CL JAMESON, KAFFE,
FARINSOCKER,
GRÄDDE

109 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

CARLSBERG NON ALCO.....35 KR

RAMLÖSA.....30 KR

LÄSK.....30 KR

(pommac, zingo, 7-up, pepsi)

JUICE / SAFT TETRA.....15 KR

MJÖLK I GLAS.....10 KR

