

SNACKS

Marinerade oliver / *Marinated olives* 65:-

Marcona mandlar / *Marcona almonds* 65:-

Vitlöksbröd på surdegsbröd - parmesan, färska örter & jalapeno-aioli

Garlic bread - parmesan, fresh herbs & jalapeno-aioli 125:- (2p)

Spansk lufttorkad skinka - Serrano (Gran Reserva 20 mån), olivolja & rostade pinjenötter

Spanish air-dried ham- Serrano (Gran Reserva 20 month), olive oil & roasted pine nuts

145:- (2p)

Chips / *Chips* 55:-

PRE DINNER COCKTAILS

SPICY DAIQUIRI

Rom, cointreau, limejuice & tabasco
Välj mellan- mango, persika, jordgubb eller passion

155:-

ELDERFLOWER SOUR

St.Germain, Bourbon, citronjuice, sockerlag & aqua faba

155:-



STARTERS

VITLÖKSBRÖD (2p)

Vitlöksbröd på surdegsbröd serveras med färska örter, parmesan & jalapeño-aioli

Garlic bread served with fresh herbs, parmesan & jalapeno-aioli

125:-

GRILLAD CALAMARES (2p)

Marinerad bläckfisk serveras med svartpepparmajonnäs, sticklök & lime

Marinated octopus served with black pepper-mayonnaise, green onion & lime

235:-

TONFISKTARTAR

Chilimarinerad tonfisk serveras med avokadomousse, chilirostade sesamfrön & rispapper

Chili marinated tuna served with avocado mousse, trout roe, yuzu, roasted sesame seeds & rice paper.

225:-

OXTARTAR

Råbiff serveras med friterad palsternacka, rårörda svarta vinbär & nduja-majonnäs

Raw beef served with fried parsnips, raw stirred black currants & nduja-mayonnaise

245:-

SKALDJURSTOAST

Hummer- & räkröra serveras med löjrom från Kalix, smörstekt brioche, citronconfit- & wasabiaioli, tellicherrypeppar & picklad lök

Lobster and shrimps served with Kalix roe, butter fried brioche, lemon- & wasabiaioli, tellicherry pepper & pickled onions

220:-

INKOKT PURJOLÖK

Inkokt purjolök serveras med brynt smör, tryffelvinägrett, frisésallad & mandlar

Sous vide baked leek with browned butter, trufflevinaigrette, fresh salad & almonds

155:-

KALIX LÖJROM

Smörstekt brioche från eget stenugsbageri serveras med crème fraîche, rödlök, gräslök, citron & Kalix löjrom (30g)

Butter-fried brioche from our bakery served with creme fraîche, red onion, chives, lemon & Kalix roe (30g)

295:-



MAIN COURSES

MARULK

Serveras med sandefjordsås, jordärtskockspuré & broccolini

Monkfish served with sandefjord-sauce, artichoke purée & broccolini

395:-

MOULES A LA CRÉME

Serveras med champagnegrädde, jalapeño-aioli, grillad lök-olja & bröd

Sea Mussels served with champagne creme, jalapeño-aioli, grilled onion oil & bread

Pommes frites - 50:-

275:-

GNOCCHI

Serveras med ostronskivling, broccolini, tryffelricotta, spritärtor & smörsås

Gnocchi served with oyster mushroom, broccolini, truffle-ricotta, green peas & butter sauce

285 :-

OXFILÉ

Serveras med pommes Anna, pepparsås & kantareller

Beef tenderloin served with pommes Anna, pepper sauce & chanterelles

445:-

ENTRECÔTE

Serveras med choronsmör, sticklök, pommes frites med parmesan & örter

Entrecote served with choronbutter, spring onion, pommes frites with parmesan & herbs

435:-

SCHNITZEL

Serveras med choronsmör, rödvinsky, friterad kاپris & rostad potatis med parmesan

Schnitzel served with choronbutter, red wine sauce, fried capers & roasted potato with parmesan

315:-

BOATHOUSE BURGARE

Black garlic majonnäs, frissésallad, picklad silverlök & pommes frites

Välj mellan 200 g smashed burger med pepper Jack eller grillost från Skottorps slott

Extra kött (200g) 60:-

Black garlic mayonnaise, salad, pickled silver onion & fries

(200g smashed burger with pepper jack or grilled cheese from Skottorps slott)

Extra meat (200g) - 60:-

245:-

SIDES

- Örtsallad 45:-
- Pommes frites 50:-
- Potatispuré 45:-
- Bearnaisesås 45:-



PIZZA

MAGGAN

Tomat, mozzarella Fior di latte, buffelmozzarella, basilikagremolata & basilika

Tomato, mozzarella Fior di latte, buffalo mozzarella, basil gremolata & basil

185:-

LÖJROM

Crème fraîche, mozzarella, gräslök, rödlök, löjrom, citron & dill

Crème fraîche, mozzarella, chives, red onion, roe, lemon & dill

290:-

PÄRON

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, valnötter, päron, honung, ruccola

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, walnuts, pear, honey & arugula

245:-

OXEN

Tomat, mozzarella Fior di latte, oxfilé, picklad silverlök, marcona mandel, chipotle- & dragonmajonnäs

Tomato, mozzarella Fior di latte, beef tenderloin, pickled silver onion, almond, sriracha- & tarragon mayonnaise

245:-

Alla pizzor går att få glutenfria +20:-

KIDS

(Upp till och med 12år)

CHICKEN NUGGETS

Pommes frites & sallad

Fries & salad

115:-

HAMBURGARE

100g högre, ost, pommes frites & sallad

(serveras vid sidan av)

100g prime rib, cheese, fries & salad (served aside)

115:-



DESSERTS

JORDGUBB & CITRON

Jordgubbspannacotta serveras med citronmaräng, bär & melissa krasse

Strawberry panna cotta served with lemon meringue, vanilla, berries & lemon balm

135:-

CREME BRULEÉ SMAKSATT MED SALT KARAMELL

Serveras med rårörda blåbär & mynta

Creme bruleé flavoured with salted caramel served with raw blueberries & mint

135:-

CITRON SORBET

Serveras med prosecco & vaniljvodka

Lemon sorbet served with prosecco & vanilla vodka

135:-

PRALIN FRÅN VÅRT EGET BAGERI

Praline from our own bakery

45 :-

MARÄNGSVISS (2 P)

Banan, vaniljglass, chokladsås, grädde, maräng, rostade mandlar & bär

Banana, vanilla ice cream, chocolate sauce, cream, meringue, roasted almonds & berries

220:-

