

MENY



RESTAURANGEN

🌀 FÖRRÄTT 🌀

Vitlöksbröd med myntatzatziki
58:-

Bruschetta med bufalamozzarella
85:-

Rökta Grisslehamnsräkor med Saffransaioli
109:- / 149:-

🌀 HUVUDRÄTT 🌀

Vegansk Chiligryta
Kikärter, quinoa, selleri, röd paprika och chipotlesås. Serveras med nachochips
155:-

Marinans burgare
Bacon,cheddarost,tomat,salladslök,baconnaise och pommes frites 180 g/360 g
169:- / 225:-

Laxburgare
Fetaostdressing, surdegsbröd, sallad och pommes frites
173:-

Ungsbakad Torskrygg
Beurreblanc (smörsås), portobellosvamp, morötter, mangoldsallad kokt potatis
225:-

Oxfile Tournedo
Sellerirotspure,rödvinsås och ungsbakad kvisttomater
275:-

Entrecote
250 g, rödvinsås,bearnaisesås, pommes frites & ungsbakade kvisttomater
295:-

🌀 SALLADER 🌀

Chevresallad
Getost, blandsallad, honungskaramelliserade valnötter, gröna äpplen, balsamicovinäger
145:-

Cesarsallad
Kyckling,bacon,romansallad,tomater,brödkrutonger,grana padano ost, ceasardressing
158:-

La Miragesallad
Marinerad oxfile,marinans egen dressing, blandsallad,champinjoner, körsbärstomater
178:-

(Vid allergi fråga personalen)

BARNMENY

Pannkakor (tre stycken) med sylt och grädde
65:-

Ostburgare junior med pommes frites
75:-

Grillad korv- och köttbullespett med pommes frites
60:-

DESSERT

Vaniljglass med jordgubbar och grädde
59:-

Creme Catalana (Creme brulee på Spanskt vis)
88:-

Chokladfondant med vaniljglass
95:-

Irish Coffee
4 cl | 112:- / 6 cl | 158:-

Cafe Karlsson
4cl | 112:- / 6 cl | 158:-

DRYCK

LÄSK & ALKOHOLFRITT

Coca Cola 33 cl flaska	28:-
Fanta 33 cl flaska	28:-
Sprite 33 cl flaska	28:-
Loka 33 cl flaska	28:-
Äppeljuice	30:-
Alkoholfri öl	35:-
Alkoholfritt vin	65:-
Alkoholfri drink	45:-

ÖL & CIDER

Norrlands guld 40 cl fat	58:-
Skärgårds Lager 33 cl	78:-
Mariestad flaska 50 cl	73:-
Briska Cider 33 cl	52:-
Skärgårds IPA 33 cl	86:-
Gränges Mellanöl 33 cl flaska	51:-
Krusovice 33 cl flaska	53:-

(Vid allergi fråga personalen)

VINLISTA

VITT VIN

GLAS/FLASKA

Roncier Bourgogne Blanc (Frankrike)

84kr/378kr

Sauvignon Blanc/Chardonnay

Friskt vin med toner av fläder och balanserad syra

Lisjak – Sauvignon Blanc (Slovenien)

103kr/463kr

100% Sauvignon Blanc.

Tropisk karaktär med fruktiga toner, fräsch, krispig med mineraler

Alsace Riesling Granit eko (Frankrike)

118kr/531kr

100% Riesling.

Uttrycksfull näsa med blommiga noter och citrus, lätt mineralig, frisk och balanserad

Chablis, Domaine Ellevin (Frankrike)

138kr/621kr

100% Chardonnay.

Torr och frisk med doft i huvudsak av blommor. Touch av mineraler och grönt äpple

ROSÉVIN

Roncier Rosé (Frankrike)

89kr/399kr

Gamay/Grenache/Cinsault

Frisk och trevlig med toner av röda bär och körsbär

Soleillades AIX en Provence (Frankrike)

109kr/490kr

50% Grenache/40% Cinsault/10% Syrah

Blommiga dofter med beröring av små frukter. Friskhet och mineralitet á la Provence

RÖTT VIN

Roncier Borgogne Rouge (Frankrike)

84kr/378kr

Pinot Noir 93%/Grenach 7%

Fruktig näsa med mörka bär, en bra balanserad struktur med mjuka tanniner

”Le Bine” Valpolicella Classico (Italien)

118kr/534kr

Corvina Veronese/Corvione Veronese/Rondinella

15% torkad druvjuice tillsätts innan buteljering likt ripasso metoden.

Intensiv rubinröd färg. Spicy bukett. Torr, mjuk, långvarig smak av körsbär och plommon.

Salvano Cuveè Valle Rosso (Italien)

138kr/621kr

Nebbiolo/Barbera

8 månader på stora Barolo ekfat. Intensiv arom med fruktiga dofter.

Fyllig smak med lätta vaniljtoner.

Valpolicella Ripasso Classico Superiore (Italien)

138kr/621kr

Corvina Veronese till 80%/Rondinella till 20%.

Kryddig doft med intensiva aromer av mogna körsbär. Torr mjuk smak med långt avslut

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

Cava Lar de Plata Brut (Spanien)

89kr/534kr

100% Macabeo

Champagne Paul Goerg Premier Cru Blanc de Blancs BRUT (Frankrike)

135kr/799kr

100% Chardonnay