

# Meny

## Förrätter:

**Chevrébruschetta** honungsgratinerad chevreost rödbetor samt en bladsallad  
89:-

**Rökta Grisslehamnsräkor** med aioli och citron Halv 109:- Hel 149:-

**Marinans Toast Skagen** Halv 89:- Hel 139:-

**Dagens Charkbricka:** En variation av kallskuret kött ost i gott sällskap.  
159:- Halv 115:- Hel

## Smårätter/Sallader

**Fish & Chips** med Pommes frites & Remouladesås  
129:-

### **Halloumi Wurst**

Tjock grillkorv och halloumiost i bistro briochebröd  
98:-

serveras med en senapspiccalilli och pommes frites

### **Feta Sallad**

Fetaost, vattenmelon, gurka, svarta oliver, tomat, rostade pumpafrön,  
Avocadocremè.  
148:-

### **Ceasarsallad på varmrökt Fogdö Lax**

Ceasardressing, Romansallad, röd lök, körsbärstomater Grana padano & krutonger  
178:-

## Huvudrätter:

### **Halloumi & Kikärtor** (vegetarisk)

Grillad Halloumiost med kikärter, paprikasås, tomat och färska örter  
158:-

### **Ugnsbakad Laxfilé**

Serveras med en citronsås, kokt potatis och Rödbetsmarmelad  
178:-

### **Havsabborre bräserverad i olivolja citronjuice, färsk mynta och vitlök**

Serveras med kokt potatis och rostade körsbärstomater.  
235:-

**Marinans burgare** med Bacon, pulled pork, Korean bbq sås, cheddar, rödlök, och Aioli.

Serveras med en sallad och pommes frites. 180g/360G Enkel 169:- Dubbel 225.-

**Oxfile** 200gr lindad i Bacon, marinerad i olivolja och lagerblad, serveras med en Champinjon och Dijonsenapssås, grön sparris samt rostad färskpotatis. 295:-

**Entrecôte** 250 gr Chimichurriglazerad Entrecôte, confiterade körsbärstomater, rostad lök, rödvinssky, Bearnaisesås samt Pommes frites. 285:-

## Vid allergier var vänlig fråga personalen:

### **Barnmeny**

**Pannkakor** (3 pannkakor med sylt och vispgrädde) 65:-

**Ostburgare** "junior" med pommes frites 75:-

**Korv & Köttbullespett** med pommes frites 60:-

### **Extra tillbehör**

Pommes Frites 35:-

Rostad färskpotatis 35:-

Liten mixsallad med vinegrette 28:-

Vitlöksbröd 45:-

### **Såser/dip**

Bearnaisesås, Aioli, Chimichurri, Remouladsås, Srirachamayo, Korean Barbeque sås, 15:-

### **Desserts**

**Cremé Brulé** 88:-

**Vaniljglass** med färska jordgubbar, chokladsås och grädde 59:-

**Chokladbrownie** med vaniljglass och nötter 85:-

**Sorbet** en kula med dagens smak 35:-

## *Sushi – Chefs choice*

<b><i>Oko:</i></b> 10 bitar, 7st nigiri och 3 st maki.	148:-
<b><i>Tono:</i></b> 12 bitar, 8 st nigiri och 4 st maki.	198:-
<b><i>Geisha:</i></b> 4 st Lax, 4 st Räka, “nigiri”.	155:-
<b><i>Sashimi combo</i></b> 16 st, 8 nigiri och 8 st sashimi.	259:-
<b><i>Shake maki:</i></b> Lax, grillad gurka, flygfiskrom, Avocado och pepparrotscremé.	155:-
<b><i>Tempura ebi maki:</i></b> friterade räkor, Panko, sparris, avocado, inlagd salladslök, Kimchisesam.	178:-
<b><i>Spicy magaru maki: (Het)</i></b> tonfisk, grillad gurka, avocado, inlagd salladslök, gräslök och het chilisås.	189:-
<b><i>California roll:</i></b> crabsticks, gurka, avocado, mayo och sesamfrö.	139:-
<b><i>Green roll:</i></b> (Veg) panko, grönsallad, avocado, paprika, grillad gurka, inlagd salladslök, srirachamayo.	155:-

**Vid allergier var vänlig fråga personalen:**