

GULDKAGGEN

APERITIF

Mandois, Brut Champagne	- 165
Gerard Bertrand Pic Poul	- 125
Descomb, Petit Chablis	- 155
Dry Martini	- 165
Mojito	- 155
Sangria Slush	- 145

SNACKS

Padrones med peccorino	- 70
Ostron	- 40
Marconamandlar	- 65
Chips och tryffeldipp	- 65
kronärtsskocka	- 60
Marinerade oliver	- 60
Ostbricka	- 170

FÖRRÄTTER

CARPACCIO - 155

Parmesan, ruccola, olivolja

GRILLAD BLÄCKFISK - 170

sydfransk tomatdressing, chili, aioli

CAPPONATA - 150

grillade grönsaker, romesco, pitabröd

KANTARELLER - 180

färsklök, tryffelost, vedugnsbakat bröd

BUFFELMOZZARELLA - 135

burgsvikstomater, basilika, rödlök

RÖKTA RÄKOR - 195

nyrökta räkor, aioli, grillat bröd, citron

LÖJROM, 30G - 225

syrad grädde, silverlök, 30g

DESSERT

PAVLOVA - hallon, pistage, vaniljglass, maräng	115
CRÉME CATALANE - apelsin, kanel	115
CHOKLADKAKA - lättvispad grädde	115
JORDGUBBAR - crumble, vaniljmousse	115
OST - ett urval av våra ostar med tillbehör	170

GRILL

HAVSABBORRE PÅ BEN	- 265
med gremolata, tomat, aioli & pommes frites	
PIGGVAR "GOTLAND" PÅ BEN	- 325
med sparris, bakad tomat & färskpotatis	
SVÄRDFISK - KOTLETT	- 280
med grillade grönsaker, citron & pommes frites	
JÄTTERÄKOR	- 290
med aioli, chili, tomat & pommes frites	
KALVBIFV "STEAK MINUTE"	- 230
med bakad tomat, bearnaise & pommes frites	
ENTRECÔTE "PRIME CUT" 300g	- 370
med bakad tomat, bearnaise & pommes frites	
CHEESEBURGARE	- 215
på hängmörad hörgrev med cheddar, bacon	
GÅRDSKYCKLING	- 235
caesarsallad, sidfläsk, krutonger, parmesan	
FALAFELBURGARE	- 210
romesco, grillade grönsaker, chili-cheese	

TORSDAGAR

390

SIBBJÄNS - ASADO

Helgrillat lamm eller gårdsgris från Sibbjäns gård. Serveras med massor av härliga tillbehör som sallader, såser, rörer och pommes frites

serveras endast till hela sällskapet

GULDKLUBBEN

fredag lördag

22h00 01h00