

STRANDS VERANDA

VISBY

SIGNATURE COCKTAILS

RHUBARB & COCONUT

Bacardi Carta Blanca Rom,
Rabarber, Citron, Kokosskum
165:-

ORANGE SKY

Bombay Sapphire Gin, Martini Fiero,
St Germain Elderflower, Citron
165:-

PEACH PALOMA

Patron Tequila, Persika,
Lime, Grapefrukt Soda, Salt
165:-

APRICOT MULE

Grey Goose Vodka, Aprikos,
Lime, Organics Ginger Beer
165:-

MOCKTAILS 95:-

välj lemonad på, citron, mynta, grapefrukt, ingefära hallon, passionsfrukt.

FÖRÄTTER

LÖJROM

från bottenviken på lantchips,
picklad rödlök och smetana
smaksatt med yuzu
265:- / 10st

SASHIMI

på Fröyalax med wasabinötter,
soja och gari
245:- / 10bit

FINE DE CLAIRE

ostron toppade med grönt äpple,
blekselleri, pepparrot och
regnbågsrom
240:- / 4st

HAVSKRÄFTOR

gratinerade med vitlöks och persiljesmör,
gräslöksmajonnäs och baguette
280:- / 4st

CHARKUTERIER

Prosciutto, coppa, fänkålssalami
serveras med pickels och oliveri
245:-

KRONÄRTSKOCKA

Inkocht, med fleur de sel och vispat smör
210:-

VARMRÄTTER

TONFISK

Chiliglacerad Tonfisk med kimchi,
thailändsk papayasallad,
sojamarinerad shiitake och koriander
395:- p/p

RÖDING

Grillad rödingfilé med palsternackspuré,
crudité på fänkål, morot,
gurka och dillmajonnäs
375:- p/p

IBERICO SECRETO

med parmesanstuvad risoni,
balsamicosky, rostade betor och
sallad på vattenkrasse
385:- p/p

ENTRECÔTE

med tomatsallad, rödvinssås,
bearnaise och pommes frites
425:- p/p

SILKESTOFU

Friterad med risnudelsallad, yuzudressing,
kimchimajonnäs, jordnötter och koriander
335:- p/p

DESSERT

CHOKLADFONDANT

med inkokta hallon och vaniljglass
105:-

ANANAS

marinerad med chili, kokosorbet och thaibasilika
105:-

CRÈME BRÛLÉE

en klassiker
105:-

INFORMERA OSS OM ERA ALLERGENER