

STRANDS VERANDA

VISBY

Cocktails 165:-

Paloma - Patron silver, Raspberry & Grapefruit Juice, Lime

Margarita - Patron silver, Orange Liqueur, Lime, sugar

Tom collins - Bombay Sapphire, Lemon, Sugar

Moscow Mule - Grey Goose, Lime, Gingerbeer, bitters

Galliano Cheesecake - Galliano, San pellegrino Limonata

Mojito - Bacardi, Lime, Mint

Negroni - Bombay Sapphire, Italian Red Bitters, Vermouth

Old fashioned - Bourbon, Sugar, Bitters

Garden spritz - Chandon Garden Spritz, Mint, Strawberries

Not an ordinary spritz - Villa Cardea, Cava, Soda, Orange

Förrätter

Löjrom

Löjrom från bottenviken på lantchips, picklad rödlök & smetana smaksatt med citron

265:- / 10st

Sashimi

Sashimi på gulfenad tonfisk med wasbinötter, sjögrässallad, soja & gari

285:- / 10 bit

Ostron

Ostron fine de clair toppade med sojamarinerad regnbågsrom, pepparrot & grönt äpple

260:- / 4st

Charkuterier

Prosciutto, coppa, tryffelsalami serveras med pickles & oliver

245:-

Kronärtskocka

Hel inkokt Kronärtskocka med havssalt & vispat brynt smör

225:-

Varmrätter

Tonfisk

Chiliglacerad tonfisk med kimchi, grön papayasallad, sojamarinerad shiitake & koriander

395:-/pp

Röding

Grillad röding med sallad på vit & grön sparris, ängssyra, gurka, blomkål, sojamarinerad forellrom & sandefjordsås

385:-/pp

Iberico secreto

Iberico secreto med sallad på bakade hjärttomater, vårlök, vattenkrasse, balsamico & parmesanstuvad risoni

395:-/pp

Entrecôte

Grillad entrecôte med jalapeño picklade cocktailtomater, friterad purjolök, sherryvinägersky, sauce béarnaise & pommes frites

475:-/pp

Silkestofu

Friterad silkestofu med risnudelsallad, yuzusojasås, kimchijonnäs, jordnötter, friterad schalottenlök & koriander

355:-/pp

Dessert

Vispad vaniljpannacotta

med gotländska jordgubbar

120:-

Chokladmousse

med variation på hallon

110:-