

COCKTAILS

Strömstad Sour

Beefeater Jordgubbs Gin, Limejuice, Kokosnöts Syrup, Tranbärsjuice
& Äggvita

Ingrid Bergman

O.P.Anderson Aquavit, Xanté, Absinthe, Citronjuice, Sockerlag
& Äggvita

Bianco Breeze

Absolut Citron, Martini Bianco, Lime Juice, Mudlad Gurka
& Lemon Bitter

Malibu Peach

Bumbu Rum, Malibu, Kondenserad Mjölk, Lemonade
& Persikopuré

Sunset Blush

Niepoort Vitt Portvin, Xanté, Grapfruktssoda,
Pink Pamplemousse Rosé & Cava

Paradise Parrot

Absolut Vanilj, Passoa, Limejuice, Passionsfruktspuré
& top up med NCB Halo Sour

Alla cocktails 179,-/st

MOCKTAILS

Strömstad Sour

UTAN ALKOHOL

Lyres Dry London Spirit 0%, Jordgubbspuré, Limejuice, Kokosnöts Syrup, Tranbärsjuice
& Äggvita

Äppleträgård

Granny Smith Äpplepuré, Äppelmust, Citronjuice
& Pommery

Solnedgång

Lemonade, Grapfruktssoda, Pink Pamplemousse Rosé, Limejuice
& Apelsin

Alla mocktails 125,-/st

Strömstad pa & Resort

Lunch 12:00 – 16:00

Räksallad 215

Handskalade räkor, romansallad, ägg krutonger & avokado
(G, S, Ä)

Steak Sandwich 195

Grillad ox-kött, bbq dressing, tomat, sallad, pepparrot, picklad rödlök & chips
(G, Ä)

Clubsandwich 195

Grillad kyckling, tomat, majonnäs & chips
(G, Ä)

Huvudrätter 12:00 – 22:00

Kycklingsallad 230

Grillad kyckling, romansallad, parmesan,
ört och vitlöksdressing, krutonger & bacon
(G, Ä, M)

Marinerad Majskyckling 325

Säsongens Primörer, vildris och riesling sås
& dragon
(M)

Burgare 275

Bacon, bbq coleslaw, pepper jack ost,
picklad rödlök, biffmat, aioli & Pommes
frites
(G, Ä, M)

Oxfile 395

Pommes frites, säsongens primörer,
rödvinsås & bearnaise dip
(Ä)

Moules Frites 295

Blåmusslor, pommes frites & aioli
(B, Ä)

Fish & chips 225

Pommes frites & remoulade sås
(G, A, Se, F, M)

Skagen pa Brioche 255

Löjrom, citron & pommes frites
(G, Ä, S, M)

Räkmacka 275

Krispsallad, dillmajonnäs, rom & ägg
(G, Ä, S)

Allergier: M-mjölprotein, G-Gluten, Ä-Ägg, S-Skaldjur, B-Blötdjur, T-Ärtnötter, Se-Senap, So-Soja, F-Fisk, Su-Sulfit, Sl-Selleri, Lu-Lupin, Jo-Jordnötter

För information om ursprung fråga vår servitör

Skaldjursmeny 18:00-21:30

*Det finns en begränsad mängd, det kanske inte alltid finns allt

Havskräftor 500g 450

med vitlöksbröd, citron & aioli

(S, G, Ä)

Kungskrabba ben 505

med vitlöksbröd, citron & aioli

(S, G, Ä)

Räkor 400g 405

med vitlöksbröd, citron & aioli

(S, G, Ä)

Ostron 95/st

Citron, tabasco & vinaigrette

(B)

Smårätter

Kallskuret 350

*Jamon Serrano iberico 80g,
Truffle Salami 80g, Cecina
de leon 80g*

*Serveras med knäcke,
tapenade & Oliver(G)*

3 svenska ostar 225

*serveras med marmelad &
knäcke (G, M)*

Vitlöksbröd 95 (G, M)

Marinerade oliver 95

Chilikorv 95

Sött

Vaniljpannacotta 95

med aprikos

(M)

Chokladmousse 95

med jordgubbar

(M)

Glass och sorbet 85

kockens val av glass & sorbet

(Ä, G, M)

Allergier: M-mjölkprotein, G-Glutrn, Ä-Ägg, S-Skaldjur, B-Blötdjur, Tå-Trädnötter, Se-Senap, So-Soja, F-Fisk, Su-Sulfit, Sl-Selleri, Lu-Lupin, Jo-Jordnötter

För information om ursprung fråga vår servitör

Sparkling wine

Ruida Domo Cava, Spanien	140/600
Fontanafredda Alta Langa, Italien	165/750
Bouché Cuveé Brut Champagne, Frankrike	215/1040

White Wine

Tentua Le Colonne, Vermentino, Italien	140/600
Gustave Lorentz Crustaces Pinot Blanc, Alsace	145/665
Gustavshof, Riesling, Tyskland	155/715
Catalpa, Chardonnay, Argentina	168/790
AC Henri de Bareuil Chabli, Frankrike	180/825
Hubert Brochard, Sancerre, Frankrike	205/995

Red Wine

Clava Quintay, Pinot Noir, Chile	140/600
Boischampt Julienas, Beaujolais, Frankrike	145/665
Gustavshof, Spätburgunder, Tyskland	155/715
Garzón Reserva, Marselan, Uruguay	168/790
Dievole, Chianti Classico, Italien	180/825
Black Stallion, West Coast, USA	205/995

Rosé Wine

Chateau Minuty Prestige Rosé, Frankrike	120/615
Gustavshof, Cabernet Cortis, Tyskland	150/705
Cederberg Sustainable Rosé, Syd Afrika	160/805

Please, feel free to ask your waiter for our **wine list** with over 300 wines.

Svensk Öl på flaska & burk

Odd Island Brewing, Gothenburg

VästKust Pilsner	0,33 l	125
Hallon Passion Sour Beer	0,33 l	125
Hazie Dizzie New England IPA	0,33 l	125
Prodigium New England IPA	0,50 l	145

Brukskällan, Bäckefors

Bäckefors Lager	0,33 l	119
Citra Hoppy	0,33 l	119
Tio Neipa	0,33 l	125
Mossen Stout	0,33 l	149

Nya Carnegie Bryggeriet, Stockholm

100W IPA	0,33 l	136
J.A.C.K IPA	0,33 l	136

Världens Öl på flaska & burk

Carlsberg Hof	0,33 l	107
Peroni Nastro Azzurro Glutenfri	0,33 l	115
Peroni Nastro Azzurro	0,33 l	115
Peroni Stile CAPRI	0,33 l	120
Mythos	0,50 l	135
Erdinger Weissbier	0,50 l	138

Öl på Draft

0,30 l 0,50 l

Carlsberg Export	75	105
Eriksberg <i>Karaktär</i>	87	132
Kronenburg 1664 <i>Blanc</i>	89	136
Brooklyn <i>Stonewall</i> IPA	89	139
Guinness MicroDraught (0,55 l)		145

Cider

Somersby	0,33 l	107
<i>Pear, Rose, Pina Colada, Lemon Spritz</i>		
Garage Hard Lemon	0,27 l	126
Stowford Press Apple Cider	0,50 l	128
Crabbies Ginger Beer	0,33 l	132

Non Alcoholic Beverages

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up Free	0,3/0,5	42/47
Brooklyn Special Effect	0,33 l	89
Peroni Nastro Azzurro Alkoholfri	0,33 l	89
Guinness Draught	0,33 l	95
Somersby alcohol free	0,33 l	89
<i>Pear, Rose</i>		
Alkoholfritt Vin		
Alkoholfritt glas vitt eller rött		85
Richard Juhlin		
Alkoholfritt glas bubblor		110
KullaMust		
<i>Äpple</i>		65
<i>Äpple & Rabarb</i>		65
<i>Svart Fläder</i>		65
Ramlosa	0,33/0,75	35/65
Lokka Med Citron	0,33	42

Strömstad Spa & Resort

Avec 4cl

Baileys	125
Diplomatico Reserva	165
Grönstedts VS	145
Grönstedts VSOP	155
Grönstedts XO	175
Macallan 12Y	175
Lagavulin single malt 16Y	239
Ron QRM 30Y	269

Please, check out our big selection of **AVEC** on the bar shelves.

After Dinner Drinks 4cl

Irish Coffee	169
Kaffe Baileys	169
Kaffe Karlsson	169
Espresso Martini	169

Coffee

Kaffe/Tea		42
Espresso	enkel/dubbel	44/49
Americano	enkel/dubbel	49/53
Cappuccino	enkel/dubbel	53/59
Kaffe Latte	enkel/dubbel	53/59
Cappuccino	enkel/dubbel	53/59
Hot Chocolate		65