# DOCKSIDE

## SNACKS

**Halkidiki oliver** 69,-
Citron, oregano, svartpeppar

**Boquerones** 79,-
Surdegsbröd, jalapeñomajonnäs (M, G, Ä)

**Edamame** 95,-
Chili, vitlök, persilja, sesam

**Kalixlöjrom** 139,-
Krispiga chips, smetana, gräslök (M)

**Hamachi** 175,-
Avrugakaviar, ponzu, wasabi, vårlök (M, G, Ä)

## OSTRON

**Naturell** 45,-/st
Citron, tabasco, mignonette

**Krondill, jalapeño** 55,-/st
Gurka & äpple

**Friterat ostron** 55,-/st
Kewpiemajo, chili (G Ä)

## FÖRRÄTT

**Lättsotad lax** 195,-
Gurk- och äppelrelish med krondill och jalapeño, regnbågsrom, kumminost och potatischips (M)

**Sotad Hokkaidokammussla** 199,-
Shisodressing, jalapeño, rättika och lökkrisp (G, Ä)

**Vispad burrata** 189,-
Tomater, Carte Noire Roi-olivolja, basilikaemulsion, pinjenötter och brödkrisp (M, Ä, G)

**Steak tartare** 199,-
Nymalt svenskt innanlår, kapris, cornichons, picklad silverlök, gravad äggula, friterad schalottenlök och parmesan (M, Ä)

**Kalixlöjrom, 30 gram** 298,-
Smetana, citronconfit, rödlök, dill och potatiskaka (M, G, Ä)

## SHARING IS LOVE, LOVE IS CAVIAR

**Kaviar, 30 gram**
Serveras isad i sin burk med rostad brioche, smetana och gräslök (M, G, Ä)
– tillsammans med 2 × 2 cl iskall Absolut Elyx vodka
**999,-**

# DOCKSIDE

## VARMRÄTTER

**Moules frites** 299,-
Vitvinskokta blåmusslor,
gräddig musselbuljong, örter, aioli,
grillad citron och pommes frites, bröd (M, Ä)

**Lamm på två vis** 398,-
Grillat lammrack och bräserad lammbog
med gremolata, sotad morot, sötsyrlig lammsky
och rotfruktsterrine (M)

**Smörstekt gös** 398,-
Hummersås, krondillsolja, kantareller,
potatispuré smaksatt med Västerbottenost
samt crudité på fänkål och morot
(M)

**Grillad svensk ryggbiff** 435,-
Eldad bellaverde, tomatsallad,
dragon- och schalottenlökssmör,
rödvinssky och friterad potatis (M)

**Grillad spetskål** 295,-
Romescosås, brynt sojasmör,
sotad romanesco, spetspaprika, marconamandel,
parmesan och friterad potatis
(M) Kan serveras vegansk.

## SHARING IS LOVE

**Côte de boeuf för två**
Hängmörad svensk entrecôte på ben med gremolata,
rödvinssky, dragon- och schalottenlökssmör, bakad tomat,
grillad hjärtsallad och pommes frites (M, Ä)
**999,-**

Beräknad tid cirka 60 minuter. Köket rekommenderar medium.
Serveras i begränsat antal varje kväll.

## DESSERTER

**Crema Catalana** 119,-
Len crema catalana med knäckig yta
(M, Ä)

**Äpple** 135,-
Inkokt äpple med havrecrumble,
äppelgelé och vaniljglass med citrontimjan
(M, G, Ä)

**Choklad** 135,-
Mjölkchokladpannacotta med
karamelliserad choklad,
champagnesorbet, hallon och mynta (M)

## NÅGOT LITET

**Sorbet** 75,-
En kula champagne- eller citronsorbet

**Pralin från Ölandschoklad** 35,- /st
Välj mellan
Sött & Salt,
Whiskey
Jordgubb (M)

**ALLERGENER** M = mjölkprotein G = gluten Ä = ägg Har ni frågor om övriga allergier, vänligen fråga personalen

# DOCKSIDE

## DRINKAR

**SPICY WATERMELON BASIL MARGARITA**
*Frisk, het och saftig*
Tequila, vattenmelon och lime med basilika, agave och en kryddig touch av Tajín.
**179,-**

**PEACH & PETAL**
*Mjuk, floral och elegant*
Gin med persika, fläder, lime och gurka, rundad med ett lent skum.
**179,-**

**COCO NOIR**
*Mörk, rund och tropiskt elegant*
Mörk rom med kokos, vanilj och en lätt sälta i en mjuk, fyllig stil.
**179,-**

**NORDIC DREAM**
*Bärig, mjuk och nordisk*
Jordgubb och rabarber med citron och äpple, toppad med vaniljskum och en lätt sälta.
**179,-**

**PINK HORIZON**
*Fruktig, frisk och örtig*
Vodka, guava och lime med apelsintoner och frisk mynta.
**179,-**

**THE ILLUSIONIST**
*Frisk, floral och oväntat mjuk*
Italicus, grapefrukt och citrus med jordgubb och en len, rund finish.
**179,-**

## MOCKTAILS

**VIRGIN WATERMELON BASIL MARGARITA**
*Frisk, het och saftig*
Vattenmelon och lime med basilika, agave och en kryddig touch av Tajín.
**99,-**

**VIRGIN NORDIC DREAM**
*Bärig, mjuk och frisk*
Jordgubb, rabarber, äpple och citron med ett lent vaniljskum.
**99,-**

**VIRGIN STRAND LEMONADE**
*Frisk, syrlig och svalkande*
Citrus och lime med en ren, krispig och törstsläckande finish.
**99,-**

## BUBBLOR/CHAMPAGNE

gl/fl

**Prosecco Treviso Extra Dry** 129/695
Veneto, Italien · *Glera*

**Cava blanc de blanc the grape collective** 129/695
Chardonnay, *Spanien*

**St Marceaux** 159/899
Champagne, Frankrike · *Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonny*

**Philipponnat blanc de noirs** 1595
Champagne, Frankrike · *Pinot Noir*

**Philipponnat royale réserve rosé** 1695
Champagne rosé, Frankrike
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Melnier*

## VITT

**Chavin Sauvignon Blanc**
**Côtes de Gascogne** 119/595
Côtes de Gascogne, Frankrike · *Sauvignon Blanc, Colombard, Gros Manseng*

**875 m Chardonnay** 119/595
Rioja, Spanien · *Chardonnay*

**Philippe Chainier Muscadet**
**Sèvre et Maine sur Lie** 129/610
Loire, Frankrike · *Melon de Bourgogne*

**Riesling Returns – The Grape Collective U:C** 135/649
**Germany · Riesling**

**Essence Riesling** 649
Mosel, Tyskland · *Riesling*

**Grüner Veltliner Weinviertel DAC Eko** 649
Weinviertel, Österrike · *Grüner Veltliner*

**Mâcon-Villages** 699
France · *Chardonnay*

**Sancerre Blanc** 795
France · *Sauvignon Blanc*

**Martín Códax Albariño** 899
Rías Baixas, Spanien · *Albariño*

**Charly Nicolle Chablis Per Aspera** 1095
Chablis, Bourgogne · *Chardonnay*

**Domaine Moulin de Vrillères Sancerre** 1049
Loire, Frankrike · *Sauvignon Blanc*

**Alain Voge Saint-Péray Harmonie Blanc 2019** 1095
Rhône, Frankrike · *Marsanne*

**Weingut Franzen Bremmer Calmont GG**
**Riesling 2024** 1149
Mosel, Tyskland · *Riesling*

## RÖTT

gl/fl

**Petit Buisse Pinot Noir** 119/595
Val de Loire, Frankrike · *Pinot Noir*

**Tierra Palms Zinfandel** 119/595
Kalifornien, USA · *Zinfandel*

**Don't Tell Gary** 149/679
Victoria, Australien · *Shiraz*

**Torre del Falasco Valpolicella Ripasso DOC** 159/749
Veneto, Italien · *Corvina, Rondinella*

**Coto de Imaz Reserva** 699
Spain · *Rioja*

**Roberto Sarotto Langhe Nebbiolo DOC** 799
Piemonte, Italien · *Nebbiolo*

**Gaia Cabernet Sauvignon Organic** 795
Mendoza, Argentina · *Cabernet Sauvignon*

**Louis M. Martini California** 799
USA · *Cabernet Sauvignon*

**Museum Real Reserva** 898
Cigales, Spanien · *Tempranillo*

**Squarcialupi Chianti Classico Gran Selezione** 1149
Toscana, Italien · *Sangiovese*

**Domaine Pierre Guillemot**
**Savigny-lès-Beaune Vieilles Vignes 2024** 1199
Bourgogne, Frankrike · *Pinot Noi*

## ROSÉ

**LYV Rosé** 119/595
Pays d'Oc, Frankrike · *Grenache, Cinsault, Syrah*

**Sancerre Rosé Les Belles Vignes** 899
Sancerre, Loire · *Pinot Noir*

## DESSERTVIN

**Carmes de Rieussec Sauternes** 99/5 cl
Sauternes, Bordeaux · *Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc*

**Moscato d'Asti** 85/5 cl
Piemonte, Italien · *Moscato*

# DOCKSIDE

## KAFFE & TE

| | |
|---|---|
| Kaffe / Te | 42,- |
| Espresso | 42,- |
| Dubbel espresso | 49,- |
| Cappuccino | 52,- |
| Caffè latte | 52,- |

## ALKOHOLFRITT

### LÄSK

| | |
|---|---|
| Cola | 45,- |
| Cola Zero | 45,- |
| Fanta | 45,- |
| Fanta Lemon Zero | 45,- |
| Sprite | 45,- |
| Loka Naturell / Loka Citron | 39,- |
| Juice / Mjölk | 29,- |
| Grängesberg Lättöl | 39,- |
| Mariestads Alkoholfri Öl, 33 cl | 59,- |
| Easy Rider Bulldog Alkoholfri IPA, 33 cl | 59,- |
| Briska Demi-Sec Sauvignon Blanc, Alkoholfri 33cl | 59,- |

### FATÖL

| | |
|---|---|
| Krušovice, 40 cl | 98,- |
| Krušovice, 50 cl | 115,- |
| Mariestads, 40 cl | 96,- |
| Mariestads, 50 cl | 113,- |

### FLASKÖL

| | |
|---|---|
| Peroni, 33 cl | 95,- |
| Peroni Glutenfri, 33 cl | 99,- |
| Skedemosse Rätt Sida Bron, 50 cl | 119,- |
| Skedemosse Guld Pale Ale, 50 cl | 119,- |
| Wisby Stout, 33 cl | 98- |
| Wisby Weisse, 50 cl | 109,- |
| Sitting Bulldog IPA, 33 cl | 98- |
| Landborgen Tripel, 33 cl | 109,- |

### CIDER

| | |
|---|---|
| Briska Demi-Sec Sauvignon Blanc, 33 cl | 95,- |
| Briska Jordgubb & Rabarber, 33 cl | 95,- |

## SPRIT

### WHISKY

| | |
|---|---|
| Famous Grouse | 32,-/cl |
| Monkey Shoulder | 37-/cl |
| Tenyaku | 37,-/cl |
| Bulleit Bourbon | 37-/cl |
| Mackmyra Svensk Ek | 42,-/cl |
| Rittenhouse Rye | 42,-/cl |
| Laphroaig 10y | 47-/cl |
| Highland Park 12y | 47,-/cl |
| Glenmorangie | 47,-/cl |
| Nikka from the Barrel | 47,-/cl |
| Blanton's Bourbon | 62,-/cl |

### ROM

| | |
|---|---|
| Don Papa | 42,-/cl |
| Diplomático | 47,-/cl |
| Ron Zacapa Gran Solera | 47,-/cl |
| Planteray XO | 47,-/cl |
| HARREL Midtina | 42,-/cl |
| HARREL Palett | 47,-/cl |
| HARREL Svea | 52,-/cl |
| Barceló Imperial | 62,-/cl |

### TEQUILA

| | |
|---|---|
| Herencia Plata Reposado | 47,-/cl |
| Don Julio Reposado | 52,-/cl |
| Patrón Añejo | 52,-/cl |
| Don Julio 1942 | 157,-/cl |

### KONJAK

| | |
|---|---|
| Braastad VS | 32,-/cl |
| Braastad VSOP | 37,-/cl |
| Braastad XO | 42-/cl |
| Grönstedts VSOP | 32,-/cl |
| Grönstedts XO | 37,-/cl |
| Boulard Calvados Grand Solage | 37,-/cl |
| Boulard XO | 47,-/cl |

### LIKÖR

| | |
|---|---|
| Baileys | 27,-/cl |
| Limoncello | 27,-/cl |
| Amaretto | 27-/cl |
| Cointreau | 32,-/cl |
| D.O.M Bénédictine | 32-/cl |
| Grand Marnier | 37,-/cl |
| Janneau Grand Armagnac VSOP | 44,-/cl |

### GRAPPA

| | |
|---|---|
| Grappa di Bassano | 32,-/cl |
| Grappa Sarpa Oro di Poli | 42,-/cl |
| Poli Grappa Cleopatra | 47-/cl |

# DOCKSIDE

## DESSERTER

**Crema Catalana** 119,-
Len crema catalana med knäckig yta
(M, Ä)

**Äpple** 135,-
Inkokt äpple med havrecrumble,
äppelgelé och vaniljglass med citrontimjan
(M, G, Ä)

**Choklad** 135,-
Mjölkchokladpannacotta med
karamelliserad choklad,
champagnesorbet, hallon och mynta (M)

## NÅGOT LITET

**Sorbet** 75,-
En kula champagne- eller citronsorbet

**Pralin från Ölandschoklad** 35,- /st
Välj mellan
Sött & Salt,
Whiskey
Jordgubb (M)

## DESSERTVIN

**Carmes de Rieussec Sauternes**
Sauternes, Bordeaux · *Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc*
**99 / 5 cl**

**Moscato d'Asti**
Piemonte, Italien · *Moscato*
**85/ 5 cl**

## AFTER DINNER

**IRISH COFFEE**
*Varm och fyllig kaffedrink med mjuk sötma och krämig avslutning.*
**165,-**

**KAFFE KARLSSON**
*Varm, söt och krämig kaffedrink med mjuka toner av apelsin.*
**165,-**

**BRANDY ALEXANDER**
*Kall och krämig dessertdrink med mjuka toner av choklad och varm kryddighet.*
**165,-**

**ESPRESSO MARTINI**
*Kall, len och kaffedriven – som en vuxen iskaffe med fyllig espresso och mjuk sötma.*
**165,-**

**ALLERGENER** M = mjölkprotein G = gluten Ä = ägg Har ni frågor om övriga allergier, vänligen fråga personalen