

# MENY - Lunch 2023

## Våra bräckor

RÄKAN- 195kr

200g räkor att handpilla. Serveras med bröd och aioli.  
De små rackarns räkorna har varit frysta då vi vill  
säkra kvalitet och pris.

RÖDINGEN - 215kr

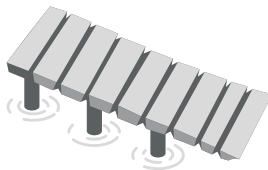
Vår rökte röding i en rödingröra med pepparrot  
och dill. Serveras med bröd.

FÅGELN- 215kr

Friterad kyckling med chipottlemajonäs, kål och gurksallad.  
Serveras på våffla.

ROTEN - 215kr

Bakad rotselleri, röbetshummus, valnötter, rökt tofu,  
kål och gurksallad



## Småtugg

Marinerade oliver - 55kr

Ostmix - 55 kr

Rotfruktschips - 55 kr

Pommes med aioli - 75 kr



## Barn upp till 12år

Pannkakor, grädde och sylt - 85 kr

Friterad kyckling med våffla och picklad gurka 125 kr

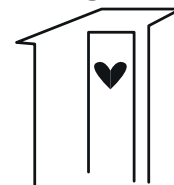
## Efter maten

Kika in glassboxen eller norpa gofika  
från Rådmansö bageributik.



## Nödig?

Toa finns i det lilla svarta huset  
rakt över grusvägen.



## Röken!

Ett par kubik alved går åt  
på en säsong för att röka alla godsaker  
på meny. Spana in vår rök på altanen.

## Utflykt!

Alla bräckor går att få som take away  
Perfekt för klippan eller stranden.

## Beställ!

I baren ute eller inne  
där ni också  
beställer dryck.

ARHOLMA NORD

# Vår dryck

## ÖL

### PÅ FAT

Mellerud	85 kr
Ship full of ipa	95 kr

### PÅ FLASKA

Heineken	83 kr
Väddö lager	110 kr
Väddö ipa	120 kr
Poppel american ale (glutenfri)	88kr
Daura damm (glutenfri)	85 kr
Mellerud (alk. fri)	55 kr
Ship full of ipa (alk fri)	65 kr

## LÄSK

### NYGÅRDA 30 kr

Hallonsoda, päronsoda, sockerdricka,

### LÄSK 30 kr

Cuba cola, Cuba cola zero, Trocadero, Trocadero zero, fanta

### SMIL 15kr

Päron, apelsin, äpple

## CTD&R

### BRISKA 87 kr

Hallon vinbär

Päron

Fläder

Demi-sec riesling & persika

Demi-sec sauvignon blanc & gröna öpplen (alk fri)

Fläder (alk fri)



## VIN

### RÖTT

Isla negra - Cabernet sauvignon	115 kr/498 kr
Torre Del Falasco - Corvina	159 kr/685 kr
Ghost pine - Zinfandel	685 kr
Mauro sebasto parigi - Nebbiolo d'alba	735 kr

### ROSÈ - Ananto - Bobal

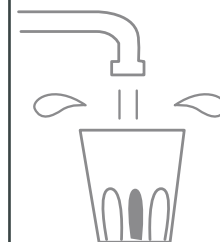
135 kr/545 kr

### VITT

Isla negra - Sauvignon blanc/Chardonnay	115 kr/498 kr
Torre del Falasco - Garganegra	135 kr/545 kr
Solitär - Riesling	148 kr/625 kr
Domaine Louis Moreau - Chabli	170 kr/725 kr
Spring village - Chardonnay (alk. fri)	68 kr/295 kr

### BUBBEL

Codorniu 1551 brut	115 kr/498 kr
Codorniu Zero (alk. fri)	68 kr/ 295 kr



**Vatten!**

Finns vid dörren in  
till restaurangen

# MENY - Middag 2023

## Våra bräckor

STRÖMMINGEN - 215kr

Ett helt gäng friterade strömmingsfiléer serveras med smörslungad potatis, lingon och dillaioli.

ST LOUIS RIBS - 235kr

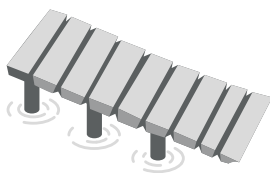
Rökta ribs, rostad lök, teriyakisås, coleslaw, picklad gurka och potatis.

ÄLGEN - 255kr

Rökt tjälknöl av älg. Serveras tunt skivad med vitlöks och rödbetsmajonäs, färsk potatis och picklad gurka.

ROTEN - 215kr

Bakad rotselleri, röbetshummus, valnötter, rökt tofu, kål och gurksallad



## Småtugg

Marinerade oliver - 55kr

Ostmix - 55 kr

Rotfruktschips - 55 kr



## Barn upp till 12år

Pannkakor, grädde och sylt - 85 kr

Halva portioner på menyn - 140 kr

## Efter maten

Crème Brûlée - 110 kr

Chokladpavé med maräng - 110 kr



## Beställ!

I baren ute eller inne  
där ni också  
beställer dryck.



## Röken!

Ett par kubik alved går åt  
på en säsong för att röka alla godsaker  
på menyn. Spana in vår rök på altanen.

## Nödig?

Toa finns i det lilla svarta huset  
rakt över grusvägen.



## Svarta tavlan!

När köket hittat på  
något kul åker de upp  
på tavlan vid luckan

ARHOLMA NORD

# Vår dryck

## ÖL

### PÅ FAT

Mellerud	85 kr
Ship full of ipa	95 kr

### PÅ FLASKA

Heineken	83 kr
Väddö lager	110 kr
Väddö ipa	120 kr
Poppel american ale (glutenfri)	88kr
Daura damm (glutenfri)	85 kr
Mellerud (alk. fri)	55 kr
Ship full of ipa (alk fri)	65 kr

## LÄSK

### NYGÅRDA 30 kr

Hallonsoda, päronsoda, sockerdricka,

### LÄSK 30 kr

Cuba cola, Cuba cola zero, Trocadero, Trocadero zero, fanta

### SMIL 15kr

Päron, apelsin, äpple

## CTD&R

### BRISKA 87 kr

Hallon vinbär

Päron

Fläder

Demi-sec riesling & persika

Demi-sec sauvignon blanc & gröna öpplen (alk fri)

Fläder (alk fri)



## VIN

### RÖTT

Isla negra - Cabernet sauvignon	115 kr/498 kr
Torre Del Falasco - Corvina	159 kr/685 kr
Ghost pine - Zinfandel	685 kr
Mauro sebasto parigi - Nebbiolo d'alba	735 kr

### ROSÈ - Ananto - Bobal

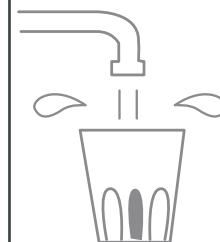
135 kr/545 kr

### VITT

Isla negra - Sauvignon blanc/Chardonnay	115 kr/498 kr
Torre del Falasco - Garganegra	135 kr/545 kr
Solitär - Riesling	148 kr/625 kr
Domaine Louis Moreau - Chabli	170 kr/725 kr
Spring village - Chardonnay (alk. fri)	68 kr/295 kr

### BUBBEL

Codorniu 1551 brut	115 kr/498 kr
Codorniu Zero (alk. fri)	68 kr/ 295 kr



**Vatten!**

Finns vid dörren in  
till restaurangen

# Vår dryck

## ÖL

### PÅ FAT

Mellerud	85 kr
Ship full of ipa	95 kr

### PÅ FLASKA

Heineken	83 kr
Väddö lager	110 kr
Väddö ipa	120 kr
Poppel american ale (glutenfri)	88kr
Daura damm (glutenfri)	85 kr
Mellerud (alk. fri)	55 kr
Ship full of ipa (alk fri)	65 kr

## LÄSK

### NYGÅRDA 30 kr

Hallonsoda, päronsoda, sockerdricka,

### LÄSK 30 kr

Cuba cola, Cuba cola zero, Trocadero, Trocadero zero, fanta

### SMIL 15kr

Päron, apelsin, äpple

## CTD&R

### BRISKA 87 kr

Hallon vinbär

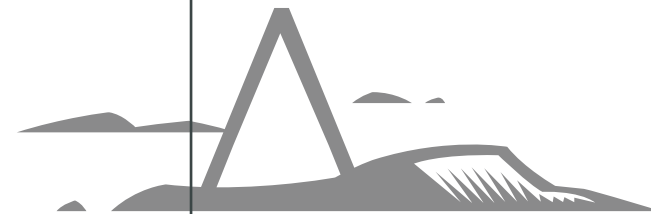
Päron

Fläder

Demi-sec riesling & persika

Demi-sec sauvignon blanc & gröna öpplen (alk fri)

Fläder (alk fri)



## VIN

### RÖTT

Isla negra - Cabernet sauvignon	115 kr/498 kr
Torre Del Falasco - Corvina	159 kr/685 kr
Ghost pine - Zinfandel	685 kr
Mauro sebaste parigi - Nebbiolo d'alba	735 kr

### ROSÈ - Ananto - Bobal

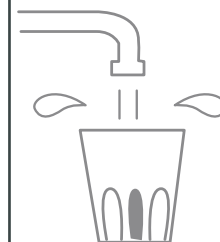
135 kr/545 kr

### VITT

Isla negra - Sauvignon blanc/Chardonnay	115 kr/498 kr
Torre del Falasco - Garganegra	135 kr/545 kr
Solitär - Riesling	148 kr/625 kr
Domaine Louis Moreau - Chabli	170 kr/725 kr
Spring village - Chardonnay (alk. fri)	68 kr/295 kr

### BUBBEL

Codorniu 1551 brut	115 kr/498 kr
Codorniu Zero (alk. fri)	68 kr/ 295 kr



**Vatten!**

Finns vid dörren in  
till restaurangen