

# Maritim

HOTELL & KROG

## FÖRRÄTTER

---

### Svamptoast

155 kr

Stuvade trattkantareller, shiitake, skogschampinjoner med schalottenlök och persilja på surdegs toast

*Dryckestips: Long Barn, Napa Valley, USA*

### Råbiff

155 kr

Nötinnanlår, svart vitlöksdressing, schalottenlök, gravad äggula, Polentachips och persiljemajonnäs

*Dryckestips: Carlin de Paolo Monferrato, Piemonte*

### Havskräfta thermidor

165 kr

Gratinerad havskräfta med tomat- och dragonsalsa och skaldjursskum

*Dryckestips: Vincent Grall Sancerre Blanc Tradition Silex, Sancerre*

## MENY MARITIM

---

*3-rätters meny - 550 kr/person*

*Vinpaket med tre glas utvalda viner 495 kr/person*

### Svamptoast

Stuvade trattkantareller, shiitake, skogschampinjoner med schalottenlök och persilja på surdegs toast

### Svensk ryggbiff

Med jordärtskockspuré, brysselkål, rödvinsås och potatisterrin

### Crème Brûlée smaksatt med saffran

Serveras med blåbärskompott

# Maritim

HOTELL & KROG

## VARMRÄTTER

---

### Smörstekt torskrygg

345 kr

Med jordärtskockspuré, kantareller, syrat äpple, spetskål, persiljesås och kokt potatis med örtsmör

*Dryckestips: Geyrhof Riesling Ried Sprinzenberg, Österrike*

### Helstekt Spätta

325 kr

Serveras med picklade rödbetor, kapris, pepparrot, kokt potatis med örtsmör

*Dryckestips: Bodegas Terras de Lantano Viña Cartin, Rias Baixas, Spanien*

### Svensk ryggbiff

355 kr

Med jordärtskockspuré, brysselkål, rödvinssås och potatisterrin

*Dryckestips: Powers, Columbia Valley, USA*

### Risotto Milanese

265 kr

Krämig risotto med gröna ärtor, salvia, hasselnöt och mascarpone

*Dryckestips: Trebbiano d'Abruzzo Montipagano, Italien*

# Maritim

HOTELL & KROG

## DESSERTER

---

**Crème Brûlée smaksatt med saffran** 115 kr

Serveras med blåbärskompott

*Dryckestips: Fonte Nova Tawny Porto 10 Anos*

**En kula choklad sorbet** 45 kr

smaksatt till kockens val. (Vegansk)

*Dryckestips: Marco Felluga Moscato Rosa, Della Venezie, Italien*

## SÖTA VINER

---

Glas

**Saracco, Moscato D' asti, Italien** 120 kr

*Druva: Moscato Bianco Canelli*

*Lätt kolsyrat, elegant som i Italien sägs ha toner av tropisk frukt.  
Men här på Österlen är det absolut fläder som ger intryck.*

**Marco Felluga Moscato Rosa, Della Venezie, Italien** 125 kr

*Druva: Moscato Rosa*

*Elegant och complex med söta hintar av rosor och röda bär.  
Förgyller en tryffel galant.*

**Domaine Gardiés Flor Muscat de Riversaltes, Languedoc, Frankrike** 130 kr

*Druvor: Muscat Blanc, Muscat of Alexandria*

*Honung och äpplen i olika färger. Fylligheten blandas med  
syrliga citrustoner.*

# Maritim

HOTELL & KROG

<b>VITA VINER</b>	<i>Glas</i>	<i>Flaska</i>
<b>Laurent Miquel, Père et Fils, Languedoc, Frankrike</b>	125 kr	500 kr
<i>Druvor: Chardonnay och Viognier</i>		
<i>Torrt och friskt med citrus, persika, äpple och en pigg örtighet.</i>		
<b>Trebbiano d'Abruzzo Montipagano, Italien</b>	140 kr	560 kr
<i>Druvor: Trebbiano, Ugni Blanc</i>		
<i>Torrt och friskt med intensivt fruktig stil med persika, örter och citrustoner.</i>		
<b>Bodegas Terras de Lantaño Viña Cartin, Rias Baixas, Spanien</b>	155 kr	620 kr
<i>Druva: Albariño</i>		
<i>Persika, citrus och äpple i ett smakrikt vin där avslutningen blir ett hav av vita blommor.</i>		
<b>Geyerhof Riesling Ried Sprinzenberg, Österrike</b>	195 kr	780 kr
<i>Druva: Riesling</i>		
<i>Frisk hög välbalanserad syra och mineral. Välpaketerad klassisk citrus och stenfrukt</i>		
<b>Long Barn, Napa Valley, USA</b>	195 kr	780 kr
<i>Druva: Chardonnay</i>		
<i>Smakrikt och fylligt med mogna äpplen. En hint av fat och vanilj i den långa brödiga avslutningen.</i>		
<b>Vincent Grall Sancerre Blanc, Sancerre, Frankrike</b>	225 kr	890 kr
<i>Druva: Sauvignon Blanc</i>		
<i>Citron, passion och nässlor, spikrak med bra syra och fin mineralstruktur.</i>		

# Maritim

HOTELL & KROG

## RÖDA VINER

	Glas	Flaska
<b>Brancaia TRE, Toscana, Italien</b>	125 kr	500 kr
<i>Druvor: Sangiovese, Merlot och Cabernet sauvignon</i>		
<i>Medelfylligt vin med mycket smak av mörka bär. Bra längd som bär på tobak och fat.</i>		
<b>Carlin de Paolo Monferrato, Piemonte, Italien</b>	140 kr	560 kr
<i>Druva: Dolcetto</i>		
<i>Frisk syra i balans med plommon, röda körsbär och lite lakrits. Lena tanniner i sin avslutning.</i>		
<b>Laurent Miquel Solas, Languedoc, Frankrike</b>	155 kr	620 kr
<i>Druva: Pinot noir</i>		
<i>Härliga toner av hallon, jordgubbar och körsbär, som i avslutningen blandas med kryddighet och choklad.</i>		
<b>Jonty´s Duc ks Pekin Red, Avondale, Sydafrika</b>	175 kr	700 kr
<i>Druvor: Malbec, Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>		
<i>Lakrits, choklad, kaffe i en mjuk och balanserad smak. Lång eftersmak fylld av silkiga tanniner med en touch av vanilj.</i>		
<b>La Conreria D´scala dei Nona Priorat, Priorat, Spanien</b>	205 kr	820 kr
<i>Druvor: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Carignan</i>		
<i>Bärlig, intensiv och med en hint av örtighet i inledningen. 10 månader på fat har gett en kraftfull och lång avslutning.</i>		
<b>Powers, Columbia Valley, USA</b>	225 kr	890 kr
<i>Druva: Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Fylld av mogna mörka bär, plommon och peppar. Total harmoni mellan kraft och elegans. Magiskt mjuk i sin längd.</i>		

# Maritim

HOTELL & KROG

<b>BUBBLANDE VINER</b>	<i>Glas</i>	<i>Flaska</i>
<b>Cava Castillo Mont Blanc, Spanien</b>	130 kr	650 kr
<i>Druvor: 50% Macabeo, 30% Xarel-lo, 20% Parellada</i>		
<i>Citrus och elegant brödighet med ett glitter av små ivriga bubblor.</i>		
<b>Delamotte Brut, Champagne, Frankrike</b>	165 kr	990 kr
<i>Druvor: Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier</i>		
<i>Blommig, krispig med liten touch av tropiska frukter.</i>		
<i>Balanserat djup avslutning.</i>		
<b>ÖL &amp; CIDER</b>		
<b>Birra Moretti, Lager, 4,6 %, 33 cl</b>		80 kr
<b>St. Eriks IPA, 5,3 % 33 cl</b>		85 kr
<b>Höga Kusten, 5,3 %, 50 cl</b>		90 kr
<b>Tosterup, Äpplecider, 5 %, 36,5 cl</b>		80 kr
<b>ALKOHOLFRITT</b>		
<b>Alkoholfri öl, 33 cl</b>		50 kr
<b>Läsk, Cola/Cola Zero/Fanta/Sprite, 33 cl</b>		35 kr
<b>Kiviks Äppelmust, Årets skörd 36,5 cl</b>		55 kr

# Maritim

HOTELL & KROG

<b>AVEC</b>	1 cl
<b>Grönstedts Monopol VSOP</b>	45 kr
<b>Calvados de Christian Drouin</b>	”
<b>Diplomatico Rom</b>	”
<b>Zaya Ron</b>	”
<b>Grappa di Amarone</b>	”
<b>Cointreau</b>	“
<b>Baileys</b>	40 kr
<b>Toussaint Coffee Liquer</b>	“

---

<b>DRINKAR</b>	4 cl, 145 kr
----------------	--------------

**Dry Martini**

Hernö Gin, Noilly Prat

**Gin & Tonic**

Hernö Gin, Tonic Water

**Negroni**

Hernö Gin, Martini Rosso, Campari  
Bitter

**Mojito**

Rom, lime, mynta, sockerlag, soda

**Hugo**

Cava, fläder, lime och mynta

**Caiprinha**

Cachaca, lime, rörsocker

**Aperol Spritz**

Aperol, Cava, soda

**Irish Coffee**

Whiskey, kaffe, farinsocker, vispgrädde

---

<b>ALKOHOLFRIA DRINKAR</b>	95 kr
----------------------------	-------

**Sommarlängtan**

Blåbär, hallon, lime, sockerlag, soda

**Hugo utan**

Bubbel, fläder, lime, mynta