


Maritim


HOTELL & KROG

BUBBEL PÅ GLAS – SPARKLING ON GLAS


CAVA - Los Monteros Cava Brut

 120 kr


PROSECCO - Da Luca Prosecco

 120 kr

CHAMPAGNE - Bonnet Grande Réserve Brut

 185 kr

HENKELL SPARKLING –Mousserande vitt vin, 0,0%

 95 kr

APERITIF

GIN & TONIC

Bombay Sapphire Gin, Tonic Water

4 cl, 155 kr

DRY MARTINI

Bombay Sapphire, torr Vermouth

4 cl, 155 kr

AVIATION

Gin, Maraschino, The Bitter Truth, Citronjuice

4 cl, 155 kr

NEGRONI

Gin, röd Vermouth, Campari Bitter

4 cl, 155 kr

WHISKY SOUR


Bourbon Whisky, citronjuice, sockerlag,

Angostura bitter

4 cl, 155 kr

BELLINI Alcohol Free

Mousserande alkoholfritt vin, persikopuré

 110 kr

SNACKS

CHARKUTERIER & Oliver 95 kr
Charcuterie & Olives

N'DUJA på crostini 85 kr
N'duja on Crostini

LÖJROM, smetana och dillchips 145 kr
Bleak-roe, Smetana and Dill flavoured crisps

Friterad **MINIBLÄCKFISK** serveras 145 kr
med chilimajonnäs och rökt paprika
Deep-fried mini squid with chili mayonnaise and smoked paprika

DIRTY FRIES med örter, parmesan, 95 kr
chili och tryffelmajonnäs
Dirty fries with herbs, parmesan, chili and truffle mayonnaise

FÖRRÄTTER - STARTERS

HAVSKRÄFTSOPPA 180 kr
med blomkål, sotad pilgrimsmussla och
fänkålskrisp
Langoustine soup with cauliflower, seared scallop and fennel crisp

Dryckestips: Indomita Duette Chardonnay, Chile

64° - ÄGG, serveras med jordärtskocka, 165 kr
tryffel, kantareller och krispig persilja
64° eggs, served with Jerusalem artichoke, truffles, chanterelles and crispy parsley

Dryckestips: Ramón Bilbao Verdejo, Spanien

BIFF TARTAR 175 kr/ 295 kr
med shiitakesvamp, syrad rättika, krasse,
jalapeñomajonnäs och friterat rispapper
Beef tartar, shiitake mushrooms, pickled radish, watercress, jalapeño mayonnaise and fried rice paper
1/1 portion serveras med Pommes Frites.

Dryckestips: Mud House Pinot Noir, Nya Zeeland

Maritim

HOTELL & KROG

HUVUDRÄTTER - MAIN DISHES

BOUILLABAISSE med torsk, lax, räkor, musslor och saffransaioli 255 kr

Bouillabaisse with cod, salmon, shrimp, mussels and saffron aioli

Dryckestips: Les Deux Pins, Frankrike

RÖDINGFILÉ med grillad savoykål, inlagd blekselleri, 345 kr

blåmusslor och skummad äppelcidersås

Arctic Char Fillet with grilled savoy cabbage, pickled celery, mussels and foamed apple cider sauce

Dryckestips: Pflüger Buntsandstein Riesling, Tyskland

VÅR KLASSIKER

Helstekt rödspätta

med picklade rödbetor, kapris, pepparrot, brynt smör och kokt potatis

Whole fried plaice served with pickled beetroot, capers, horseradish, browned butter and boiled potatoes

325 kr

Dryckestips: Ramón Bilbao Verdejo, Spanien

PASTA POMODORO med vispad burrata, oregano och chiliolja 195kr

PASTA POMODORO with whipped burrata, oregano and chili oil

Dryckestips: MAREE d'ione Nero Di Troia Puglia IGP Organic, Italien

HELBAKAD ROTSELLERI i lökbuljongmed shiitake, päron och grönpepparmajonnäs 295 kr

Whole-baked celeriac in onion broth with shiitake, pear and green peppercorn mayonnaise

Dryckestips: Mud House Pinot Noir, Nya Zeeland

Grillad **ENTRECÔTE** med bearnaisesås, tomat, syrad smålök och padrones 345 kr

Serveras med dirty fries.

Grilled Entrecôte with tomato and bearnaise sauce, pickled onions, padrones.

Served with dirty fries.

Dryckestips: La Celia Pioneer Cabernet Franc, Argentina

LAMMROSTBIFF med honungsglaserad gulbeta, Chevré, 345 kr

grönkål, och rostad vitlökssky

Lamb Roast with honey-glazed yellow beet, Chevré,

kale, androasted garlic gravy

Dryckestips: Centenero Valpolicella Ripasso, Italien

Maritim

HOTELL & KROG

MENY MARITIM

FÖRRÄTT - STARTER

HAVSKRÄFTSOPPA

med blomkål, sotad pilgrimsmussla och fänkålskrisp
Langoustine soup with cauliflower, seared scallop and fennel crisp

HUVUDRÄTT - MAIN COURSE

RÖDINGFILÉ

med grillad savoykål, inlagd blekselleri, blåmusslor och skummad äppelcidarsås
*Arctic Char Fillet with grilled savoy cabbage, pickled celery,
mussels and foamed apple cider sauce*

eller / or

LAMMROSTBIFF

med honungsglaserad gulbeta, Chevré, grönkål, och rostad vitlökssky
*Lamb Roast with honey-glazed yellow beet, Chevré, kale, and
roasted garlic gravy*

DESSERT

CHOKLAD- & KOLAFONDANT

med jordgubbssorbet
Chocolate & caramel fondant with strawberry sorbet

3 rätter 595 kr
(förrätt och valfri varmrätt)

VINPAKET MED TRE UTVALDA VINER, 490 kr
WINE PACKAGE WITH THREE SELECTED WINES, 490 SEK

Maritim

HOTELL & KROG

DESSERTER - DESSERTS

CHOKLAD- & KOLAFONDANT med jordgubbssorbet	120 kr
<i>Chocolate & caramel fondant with strawberry sorbet</i>	
<i>Dryckestips: Umathum, Beereauselse, Österrike</i>	
CREMA CATALANA , apelsin och grape	110 kr
<i>Crema Catalana, orange and grape</i>	
<i>Dryckestips: Saracco, Moscato D'asti, Italien</i>	
Utvald OSTBIT , frukt och nötter	85 kr
<i>Selected piece of cheese, fruit and nuts</i>	
<i>Dryckestips: Niepoort Porto 10 YO Tawny, Portugal</i>	
MARITIMS CHOKLADPRALIN	50 kr
<i>Chocolate praline</i>	
<i>Dryckestips: Marco Felluga Moscato Rosa, Della Venezie, Italien</i>	

MARITIMS TRIPPLAR

Kaffe, 3 cl avec och en chokladpralin

<i>Grönstedts VO, 10 år</i>	200 kr
<i>Calvados Boulard VSOP</i>	190 kr
<i>Zacapa Centenario, Rom</i>	210kr
<i>Cointreau</i>	160 kr
<i>Baileys</i>	160 kr