



GULDKANT ISN'T A PLACE FOR MEAT EATERS, OR VEGETARIANS, OR VEGANS. IT'S FOR EVERYONE!

DRINKAR

ARKÄSENS TEA Hendrick's gin, te, socker, lime	FROZEN MARGARITA Tequila, citron, lime, socker	140 kr
OLD FASHIONED Bourbon, socker, bitter	KIR ROYAL Crème de cassis, champagne	145 kr
NEGRONI Gin, campari, sötvemorrh	BELLINI Persiljokupuré, perlsisolkökor, prosecco	145 kr 119 kr
APEROL BLANCHE Aperol, citron, blue moon wheat ale	CAPRINOSKA Vodka, lime, socker	99 kr 119 kr
HENDRICKS GIN & TONIC Hendrick's gin, tonic, gurka	ALKOHOLFRIA DRINKAR	140 kr
AMARETTO SOUR Amaretto, citron, socker, bitters	FROZEN FRUITS Lime, socker, hallon	135 kr 49 kr
TOM COLLINS Gin, socker, citron, soda	VIRGIN MOJITO Lime, socker, nyrita, soda	129 kr 59 kr
COSMOPOLITAN Citronvodka, cointreau, lime, framhälsjuice	GINGER SPICY Gingerroter, socker, citron, alkoholfritt vitt vin	135 kr 59 kr
MOJITO Rom, lime, socker, nyrita, soda	STRAWBERRY Jordgub, socker, lime, spritje	135 kr 49 kr
MIXADE MEDITERRANEAN NÖTTER Svartsattia med örter, syltsocker och citron.	GULDKANTSPOMMES med vitlöksmjönsås & Guldkantens egen keetchup.	45 kr 59 kr
ITALIAN OLIVES med vitlök och citron.	MAKE IT NICE toppa med massor av firtriven parmesan + 10 kr	39 kr 49 kr

SMÅRÄTTER / FÖRRÄTTER

Sharing is caring

VITLÖKSBRÖD Med olivolja, färsk vitlök och aioli.	59 kr
PIZZABRÖD Med rosmarin, havssalt och olivolja.	59 kr
PIZZA SWEDISH LUXURY Lyxpizza, perfekt förrätt att dela på 2-4 personer. Löjrom, crème fraîche, rivnen Västerbottensost, rödlök, dill och citron.	235 kr
CHAMPAGNE Extra Brut Premier Cru, Frankrike	770 kr / 129 kr
ÖL Morrisstads Ölfilerand, Sverige	69 kr / 40 cl

PARMIGIANO-REGGIANO
Kogrtilla d top of the range sparrisproccoli med rivnen parmesanost, sojavnagrette och maionese di aglio. **MAKE IT PRIMA:** prosciutto di Parma + 25 kr

VITT Chateau Brivo Blanc, Bordeaux, Frankrike 436 kr / 109 kr
ÖL Wisby Pils, Sverige 66 kr / 33 cl

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
Marinerad buffemozzarella serveras med tomatsalsa på confiterade tomater, balsamico, ruccola, firtriven parmesan och krispiga frön.

VITT Villa Bianchi Verdicchio, Marche, Italien 396 kr / 99 kr
ÖL Morrisstads Ölfilerand, Sverige 69 kr / 40 cl

GK'S RABIF
HALV 139 kr 80G / HEL 219 kr 160G

En av våra stående klassiker. Nymalet nötkött med äggula som du själv blandar till som du vill ha det vid bordet. Kapsris, rödbeor, syltad rödlök, dijonsenap och rivnen pepparrot är dina valmöjligheter. Hjelpportionen serveras med Guldkantispommes och tomatsallad.

ÖL Krusovice, Tjeckien 84 kr / 40 cl
SNAPS O.P. Anderson, Sverige 90 kr / 5 cl

SKAGEN "SMÖRGÅSTÄRTA-STYLE"
Vår nya variant av Skagen där vi varvar den klassiska röran med roastbröd och det hela toppas med räkor, ägg och löjrom samt krispig dillpotatischips. Ett nytt gammalt och supergott sätt att äta hela Sveriges favoritförrätt.

VITT Chablis Moreau, Bourgogne, Frankrike 580 kr / 145 kr
ÖL Blue Moon Belgian White, USA 84 kr / 40 cl

VÄRRULLE DE LUXE
Änk everterrine och confiterad fläsksida i krispig förpackning serveras med sötsyrlig fikondip. Vår lyxiga värrulle är verkligen värd att pröva.

VITT Riesling Tradition, Alsace, Frankrike 496 kr / 124 kr
ÖL Beaverroun Neck Oil Session IPA, GBR 89 kr / 40 cl

ANTIPASTO CLASSICO
En bra start på din måltid eller som tillrugg till drincken. Färskäsallami från Toscana, prosciutto di Parma, Spinata calabra, Taleggio, Gorgonzola, ruccola, Rikonmar-melad, pesto och oliver

VITT Rorari Cuvée 28, Trentino, Italien 479 kr / 99 kr
RÖTT Barbera d'asti Surl, Piemonte, Italien 436 kr / 109 kr

ÄR DU ALLERGISK? Fråga personalen så hjälper vi dig!

Emilia's
PIZZA

ALLA PIZZOR GAR ATT FÅ GLUTENFRIA (30 KR EXTRA) OCH MED VEGANOST

Good food takes time

VI BÖRJADE SERVERA PIZZA 2002

på vår första restaurang Blå köket. Sen har våra pizzor följt med oss nästan på alla våra restauranger. Mjölk, udden och jäst. Låter enkelt, men som med all matlagning så finns alltid några avgörande detaljer som resulterar i en produkt med det där extra. Jäsningsenheten och högga udden på ugnen är avgörande tillsammans med rätt typ av mjölk. Deråttor som sedan utgör en del av basen är såklart den betydliga tomatsåsen och vår ostblandning. Vi hälsar på av de klassiska pizzatorna i Neapel men också lika mycket från crazy pizzas från USA och Japan. Erikel kan man säga att vi gör pizza på Guldkantens sätt och tar fram våra unika varianter på denna hyljade maträtt. Eller som vi säger det:

Pizza på allvar!

VEGGIE-ISH PIZZAS

BIANCO (vit pizza) Viltöksfärskost, ost, parmesan, champinjoner, lök. Toppas med friterad grönkål och picklad silverlök.	149 kr
MAKE IT PRIMA: Svarttrök bacon + 15 kr	
VITT Burgens Alborio, Rias Baixas, Spanien 476 kr / 119 kr ÖL Blue Moon Belgian White, USA 84 kr / 40 cl	
PESTO LIMONE (vit pizza) Viltöksfärskost, parmesan, zucchini, oregano, karamelliserad rödlök och färska filkon. Toppas med citron och pesto.	149 kr
MAKE IT PRIMA: prosciutto di Parma + 25 kr	
VITT Alesseroren Chenin Blanc, Sydafrika 460 kr / 115 kr ÖL Heineken, Nederländerna 69 kr / 40 cl	
SPECIAL SPICY VEGAN FALAFEL Champinjoner, krossad morotstafalot, färska tomater, picklad silverlök, ruccola, vitlöksdressing och chilisås.	149 kr
VITT Riesling Tradition, Alsace, Frankrike 496 kr / 124 kr ÖL Duvel, Belgien 89 kr / 33 cl	

G = GLUTENFRITT **(U)** = LAKTOSFRITT **V** = VEGETARISKT

VARMRÄTTER

SIGNATURE PIZZAS

GULDKANT BEA

Viltkamarinerad fläskfilé med färska tomater, champinjoner, lök, persilja och vår egen bearnaise.

MAKE IT GULDKANT: extra mycket kött och stor beal. **+ 30 kr**

RÖTT Vinea Crianza, Cigales, Spanien

496 kr / 124 kr
79 kr / 40 cl

CHÈVRE

VEGETARISK Chèvre, honung, balsamico, ruccola och valnötter.

MAKE IT GULDKANT: extra mycket chèvre och toppat med prosciutto di Parma **+ 30 kr**

149 kr

VITT Essence Riesling (halvort), Mosel, Tyskland

396 kr / 99 kr
84 kr / 40 cl

BOUILLABaisse

Håndskaldade räkor, musslor, rökt lax, champinjoner, färska tomater, fänkål och saffransaöl.

175 kr

VITT Riesling Tradition, Alsace, Frankrike

496 kr / 124 kr
84 kr / 40 cl

ÖL Blue Moon Belgien White, USA

496 kr / 109 kr
89 kr / 33 cl

SWEDISH LUXURY

Löjrom, crème fraîche, riven Västerbotensost, rödlök, dill och citron.

235 kr

VITT Chateau Briot Blanc, Bordeaux, Frankrike

496 kr / 109 kr
89 kr / 33 cl

ÖL Duvel, Belgien

496 kr / 109 kr
89 kr / 33 cl

CLASSIC-ISH PIZZAS

CAPRICCIOSA

Färska champinjoner och lättrokt skinka.

115 kr

RÖTT Montipagano Montepulciano, Abruzzerna, ITA

344 kr / 86 kr
69 kr / 40 cl

ÖL Heineken, Nederländerna

496 kr / 109 kr
89 kr / 40 cl

RÖTT Barbera d'asti Surt, Piemonte, Italien

436 kr / 109 kr
89 kr / 40 cl

ÖL Beuertonun Neck Oil Session IPA, Storbritanien

496 kr / 109 kr
89 kr / 40 cl

FICHI E PROSCIUTTO

Färska fikon, prosciutto di Parma och Gorgonzola.

149 kr

RÖTT Torre del Falasco Ripasso, Veneto, Italien

476 kr / 119 kr
74 kr / 33 cl

ÖL Sleepy Bulldog Pale Ale, Sverige

496 kr / 109 kr
89 kr / 40 cl

ÖL Heineken, Nederländerna

496 kr / 109 kr
89 kr / 40 cl

KOREA KIMCHI

Tunt skivad ryggbiff, kimchi, rostade sesamfrö, salladsölk, koriander, bulgogisås och vår goda kimchimajonnäs.

159 kr

AMERICAN DREAM

Pulled pork, bacon, jalapeños, toppad med picklad silverlök, aoloi och Guldkant Smokey bbq.

159 kr

ÖL Firestone Double Barrel Ale, USA

94 kr / 40 cl

MOULES FRITES (G)

1 kg vinkokta musslor med gräddade örter och vitlök.

Servertas med Guldkantspommes och vitlöksmajonnäs.

219 kr

VITT Chateau Briot Blanc, Bordeaux, Frankrike

496 kr / 109 kr
89 kr / 33 cl

GULDKANTSFESTEN "BEARNAISE" (G) 295 kr

En stor planka med massor av kött. Kolgrillad

fläskfilé, krispig fläskskida, kryddig kalvkorv, ljuvmen

sallad på grilla d paprika och karannelliserad lök.

Till detta även GuldkantsBea och pommes frites.

295 kr

RÖTT Coudoulet de Beaucastel, Rhône, Frankrike

620 kr / 155 kr
79 kr / 40 cl

ÖL A Ship full of IPA, Sverige

496 kr / 109 kr
89 kr / 40 cl

KOLGRILLAD ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (G) 365 kr

Hängmörad 250g Entrecôte med det nytonspunna

kryddsmyret café de paris. Serveras med hartofs vrts,

grillad tomater, krispiga lökkringlar och pommes frites.

365 kr

RÖTT Vinea Crianza, Cigales, Spanien

496 kr / 124 kr
94 kr / 40 cl

ÖL Firestone Double Barrel Ale, USA

496 kr / 109 kr
89 kr / 40 cl

PORCHETTA (G)

Vår tolkning av en Italiensk klassiker. Rosmarinryllad nattstek

fläskskida steks krispig i olivolja. Serveras med en musstig ragu på

tomat, broccoli och fänkål samt potatispuré smaksatt med

parmesan, persilja och citron.

Vi kallar det en snabbresa till Toscana!

TIPS! om du inte vill då kött idag, så byter vi

gärna ut porchetta mot vår goda vegoschnitzel.

265 kr

RÖTT Barbera d'asti Surt, Piemonte, Italien

436 kr / 109 kr
89 kr / 40 cl

ÖL Beuertonun Neck Oil Session IPA, Storbritanien

496 kr / 109 kr
89 kr / 40 cl

MARÄNGSVISS DE LUXE

Hemförd italiensk vaniljglass med Valrhona chokladås,

vaniljstylade jordgubbar, maräng, brownie och vispad

gräddde.

98 kr

SÖTT Carnes de Rieussec, Sauternes, Frankrike

99 kr / 6 cl

CRÈME BRÛLÉE (G) ^{Frukt}

Vår storsäljare bland desserterna. En krämig

vaniljpudding med knäcktig tårte av bränt socker

serveras med bärkompott smaksatt med kardemumma.

98 kr

SÖTT Verg Old Pineau des Charentes 20 yrs,

89 kr / 6 cl

RÖDING PÅ SVENSKA (G)

Klassiska svenska smaker. Ångad fjällrödning med

dillholländaise och löjrom. Serveras med citronslungrad

broccoli smaksatt med rostad marconanandel. Till detta

kött potatis från Parik och Elisabet Axelssons odlningar i

Måhlla.

289 kr

VITT Burgans Albariño, Rias Baixas, Spanien

476 kr / 119 kr
69 kr / 40 cl

ÖL Merreds Ölilverod, Sverige

496 kr / 109 kr
89 kr / 40 cl

GULDKANTS CLASSIC SCHNITZEL (N) 229 kr

Vår stora, krispiga schnitzel av fläskkött är nu som den

var en gång i tiden. Vi serverar den med lökfrästa ärtor,

bärkapris, citron, färsås och rödvinsås.

229 kr

MAKE IT EXTRA ALLT:

Bearnaiseås, persiljesmör och surkål **+ 35 kr**

VEGETARISK MAKE IT VEGO:

En krispig zucchini- schnitzel med mozzarella och

tomatås.

229 kr

RÖTT La Vieille Ferme Rouge, Rhône, Frankrike

396 kr / 99 kr
84 kr / 40 cl

ÖL Krusovice, Tjeckien

496 kr / 109 kr
89 kr / 40 cl

GREEN SUPREME (G)

239 kr

VEGETARISK Grillad halloumi med salvia, hasselnötter, bryt

smör, morotsgliatelle, punnpapure med citron och vanilj.

MAKE IT VEGAN: morotsfalafel och citronolja.

239 kr

VITT Allesveroren Chenin Blanc, Sydafrika

460 kr / 115 kr
59 kr / 40 cl

ÖL Mariestads Continental, Sverige

496 kr / 109 kr
89 kr / 40 cl

BANOFFEE COCONUT

Vår hemkoka kokoskola på digestiveboten serverad

med kokosbananglass, salta jordnötter och vispad

soygräddde. Sött, kladdigt och väldigt gott.

98 kr

SÖTT Rivesaltes Ambré, Roussillon, Frankrike

95 kr / 6 cl

JENNIES KAFFEGODIS

Häng med fram till lyjhorntern

för att se dagens utbud

35 kr

DESSERTER

(G) = GLUTENFRITT (N) = LAKTOSFRITT **VEGETARISK** = VEGETARISKT