

VARM RÄTTER

GULDKANTS

165 KR

CLASSIC SCHNITZEL

Vår stora, krispiga schnitzel av fläskkött är nu som den var en gång i tiden. Vi serverar den med lökfrästa ärter, bärkapris, citron, tartarsås, rödvinssås och Guldkantspommes.

MAKE IT VEGO:

Vegetarisk schnitzel

GULDKANTS RÄKMACKA *Deluxe* 199 KR

Nu är vår stora räkmacka tillbaka på menyn! Som en hel varmrätt på en stor skiva kavring; kokt ägg, majonäs, krispsallad, tomat och rejält med räkor toppas med picklad rödlök, dill och ärtskott. Klassiskt gott!



DELI GULDKANT

Besök gärna vår deli på Storgatan 21. Delin är en livlig mötesplats från morgon till sen eftermiddag. Vi serverar lunch, tidig middag, stor glassbar samt dryck.

Välkomna!

**THERE IS NO
SINCERE LOVE THAN
THE LOVE OF FOOD**

- George Bernard Shaw -



**NO
MEAT
TAKEAWAY**

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

GRÖNSAKSTORGET 6, 593 33 VÄSTERVIK

TEL: 0490-216 00

WWW.RESTAURANGGULDKANT.SE

Guldkants

PIZZA

Våra pizzor görs på italienskt tipo-00 mjöl och får kalljäsa i minst 12 timmar innan de går in i den 400 grader varma stenugnen.

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

Våra glutenfria pizzor är inte ämnade för gäster med glutenkänslighet. Pizzorna gräddas i samma ugn som övriga pizzor så 100% glutenfritt är inte garanterat

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. Mjöl, vatten och jäst. Låter enkelt, men som med all matlagning så finns alltid några avgörande kapitel som resulterar i en produkt med det där extra.

Jäsningstekniken och höga värmen på ugnen är avgörande tillsammans med rätt typ av mjöl.

De råvaror som sedan utgör en del av basen är såklart den kryddiga tomatsåsen och vår ostblandning. Vi inspireras av de klassiska pizzeriorna i Neapel men också lika mycket från crazy pizzor från USA och Japan. Enkelt kan man säga att vi gör pizza på Guldkants sätt och tar fram våra unika varianter på denna hyllade maträtt. Eller som vi säger det:

Pizza på allvar!

VEGGIE-ISH PIZZAS

HALLOUMI GREEN GARDEN

129 KR

VEGETARISKT Vitlöksfärskost, halloumi, semitorkade tomater, champinjoner, toppas gröna oliver, ruccola och citronolja.

MAKE IT PRIMA: prosciutto di Parma + 25 KR

SPECIAL SPICY VEGAN FALAFEL

129 KR

VEGETARISKT Champinjoner, krossad grönärtsfalafel, färska tomater, picklad rödlök, ruccola, vitlöksdressing och sriracha chilisås.

SIGNATURE PIZZAS

BEA

139 KR

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

MAKE IT GULDKANT: extra mycket kött och stor bea! 30 KR

CHÈVRE

129 KR

VEGETARISKT Fransk getost. Vi toppar med krispiga frön, honung, balsamicoglaze och rucola.

MAKE IT GULDKANT: extra mycket chevré och toppat med prosciutto di Parma 25 KR

SWEDISH LUXURY

215 KR

Löjrom, crème fraiche, riven Västerbottensost, rödlök, dill och citron.

CLASSIC-ISH PIZZAS

CLASSICO CAPRICCIOSA

95 KR

Äkta kokt italiensk skinka och färska champinjoner.

QUEEN MARGHERITA

119 KR

VEGETARISKT Mozzarella, semitorkade tomater, riven parmesan, ruccola, citronolja.

MAKE IT GULDKANT: prosciutto di Parma + 25 KR

LIMITED EDITION PIZZA

KING CAESAR

139 KR

Kycklingfilé, lök, bacon toppas med strimlad romansallad, parmesan och vitlöksdressing.

AMERICAN DREAM

139 KR

Pulled pork, bacon, jalapeños, toppad med picklad silverlök, aioli och Guldkant smokey bbq.

SKAGEN

190 KR

Crème fraiche, Västerbottensost, skivad svensk färsipotatis, spetskål. Toppas med Tore Wretmans äkta skagen, citron och dill.

MAKE IT GULDKANT: toppa med löjrom + 80 KR

EXTRA SÅS 10 KR

TEL: 0490-216 00

TEL: 0490-216 00