

VARM RÄTTER

GULDKANTS CLASSIC SCHNITZEL 165 KR

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

MAKE IT VEGO:
Vegetarisk schnitzel

VITLÖKSBRÖD 49 KR

VEGETARISKT med olivolja, färsk vitlök och aioli
MAKE IT GULDKANT: toppa med buffelmozzarella +20 KR

GULDKANTS *spicy* FRIES 59 KR

Cheddar, jalapeño, picklad rödlök, srirachamajonnäs

GULDKANT POMMES 49 KR

Med vitlöksmajonnäs

HALLOUMIFRITTERS 59 KR

VEGETARISKT med citron, persilja och aioli.



DELI GULDKANT

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

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

- George Bernard Shaw -



TAKEAWAY
OPEN
DELIVERY

**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 HEAVEN BBQ 129 KR

VEGETARISKT Tomat, halloumi, champinjon, picklad rödlök, bbqsås och vitlöksmajonnäs.

Make it Guldkant: grillad fläskfilé +25 KR

HÖSTTRÖST (WHITE PIZZA) 159 KR

VEGETARISKT Kantareller, creme fraiche, lök, vitlök, Västerbottensost, tryffelhonung och persilja.

MAKE IT GULDKANT: Prosciutto di Parma +25 KR

== SIGNATURE PIZZAS ==

BEA

139 KR

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

MAKE IT GULDKANT: bacon och stor skål med bea +20 KR

CHÈVRE

139 KR

VEGETARISKT Fransk getost. Vi toppar med rostade valnötter, honung, balsamicoglaze och rucola.

MAKE IT GULDKANT: Prosciutto di Parma + 25 KR

SWEDISH LUXURY (WHITE PIZZA)

215 KR

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

MAKE IT DE LUXE: toppa med skagen + 50 KR

QUEEN MARGHERITA

125 KR

VEGETARISKT Mozzarella, semitorkade tomater, riven parmesan, rucola och citronolja.

MAKE IT GULDKANT: prosciutto di Parma +25 KR

MAKE IT VEGAN: veganost och oliver

CLASSICO CAPRICCIOSA

99 KR

Äkta kokt italiensk skinka och färska champinjoner.

== LIMITED EDITION PIZZA ==

ALBINO ALPINISTA (WHITE PIZZA) 139 KR

Crème fraiche, grottlagrad gruyère, svartrökt bacon, körvel och krispig grönkål.

MAKE IT VEGAN: veganost och kryddig bönbiff

SPICY KOREAN VIBES

139 KR

Lufttorkat oxinnanlår, cashewnötter, sesamfrön, salladslök, rödkålssallad, srirachamajonnäs och bulgogisås.

MAKE IT VEGAN: veganost och kryddig bönbiff

FRUTTI DI MARE

159 KR

Blåmusslor, handskalade räkor, champinjoner, aioli, rucola, vitlök, persilja och citron.

EXTRA SÅS 10 KR

TEL: 0490-216 00

TEL: 0490-216 00