

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 och rödvinsås.

MAKE IT GULDKANT: Bearnaisesås, persiljesmör och surkål **35 kr**

MAKE IT VEGO: En krispig zucchinischnitzel med mozzarella och tomatsås

GREEN SUPREME

165 KR

Grillad halloumi med salvia, hasselnötter, brynt smör, morotstagliatelle, pumpapuré med citron och vanilj.

MAKE IT VEGAN: morotsfalafel och citronolja



DELI GULDKANT

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

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

- George Bernard Shaw -



TAKEAWAY
and
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 450 grader varma stenugnen.

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


Våra glutenfria pizzor är inte ämnade för gäster med glutenintolerans. 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 pizzas 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

PIZZA BIANCO (VIT PIZZA) 129 KR

 Vitlöksfärskost, ost, parmesan, champinjoner, lök. Toppas med friterad grönkål och picklad silverlök.


MAKE IT PRIMA: Svartrökt bacon 15 KR

PESTO LIMONE (VIT PIZZA) 129 KR

 Vitlöksfärskost, parmesan, zucchini, oregano, karamelliserad rödlök och färska fikon. Toppas med citron och pesto.

MAKE IT PRIMA: prosciutto di Parma 25 KR

SPECIAL SPICY VEGAN FALAFEL 129 KR

 Champinjoner, krossad morotsfalafel, färska tomater, picklad silverlök, ruccola, vitlöksdressing och 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

 Chèvre, honung, balsamico, ruccola och valnötter.

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

BOUILLABAISSE 155 KR

Handskalade räkor, musslor, rökt lax, champinjoner, färska tomater, fänkål och saffransaioli.

SWEDISH LUXURY 215 KR

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

CLASSIC-ISH PIZZAS

CAPRICCIOSA 95 KR

Färska champinjoner och lättrökt skinka.

BELLA ITALIA 139 KR

Färska tomater, prosciutto di Parma, fänkålssalami, ruccola, mozzarella, riven parmesan och citronolja.

FICHI E PROSCIUTTO 139 KR

Färska fikon, prosciutto di Parma och Gorgonzola.

LIMITED EDITION PIZZA

KOREA KIMCHI 139 KR

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

AMERICAN DREAM 139 KR

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

EXTRA SÅS 10 KR

TEL: 0490-216 00

TEL: 0490-216 00