

BREAKFAST COCKTAILS

Brunchbubbel

59 kr

Lördagsöl Mariestads Cont.

49 kr / 40cl

Bloody Mary GK style

125 kr

Mimosa (apelsinjuice & bubbel)

99 kr

Bellini (persikojuice & bubbel)

99 kr

Aperol Spritz

99 kr



ÄR DU ALLERGISK?

Fråga personalen så hjälper vi dig!

THE BRUNCH CLASSICS

OSTRON

1st - 39 kr / 3st - 95 kr

6st - 165 kr / 12st - 255 kr

Isade ostron med våra bästa tillbehör:
citron, schalottenlöksvinäger och het tabascodipp.

VITT: Château Briot Blanc, Bordeaux,
Frankrike 436 kr / 109 kr

BUBBEL: Saint Gall Blanc de Blanc Brut
Premier Cru, Champagne,
Frankrike 770 kr / 129 kr

LYXLANGOS

139 kr

Köp till ett glas prosecco för 59 kr

Sikromslangos

Nyfriterat bröd serveras med syrad grädde,
sikrom, hackad lök och dill.

Skagenlangos

Nyfriterat bröd serveras med skagenröra
och picklad rödlök.

Laxlangos

Nyfriterat bröd serveras med rökt lax
och avocado.

EGGS

139 kr

Eggs Benedict

Två pocherade ägg på en stor skiva
rostat surdegsbröd med hollandaise och
bladspenatsallad. Toppas med skinka.

Eggs Arlington

Två pocherade ägg på en stor skiva
rostat surdegsbröd med hollandaise och
bladspenatsallad. Toppas med kallrökt lax.

Eggs Veggie

Två pocherade ägg på en stor skiva
rostat surdegsbröd med hollandaise och
bladspenatsallad. Toppas med avocado
och halloumi.



Scrambled eggs on sourdough

Äggröra och svartrökt bacon på rostat
surdegsbröd. Serveras med vitlöksstekta
champinjoner och rostade tomater.

MILKSHAKE

59 kr

Karamell | Vanilj | Jordgubb



Booze it up! Välj en spritsort att förgylla din
shake med (mörk rom passar bäst, till alla)

125 kr

Färskpressad apelsinjuice 34 kr

MER MAT FINNS PÅ NÄSTA SIDA



HÄRLIG
HÄRLIG
HÄRLIG
HÄRLIG
HÄRLIG

PIZZA

BOUILLABAISSE

Tomat, ost, handskalade räkor, musslor, färska tomater, rökt lax, champinjoner, fänkål och saffransaioli.

175 kr

G L

VITT: Jung Riesling Classic, Rheingau, Tyskland 496 kr / 124 kr

ÖL: The Tail of a Whale Unfiltered, Sverige 79 kr / 40 cl

PIZZA BIANCO

Vitlöksfärskost, ost, bacon, parmesan, champinjoner, lök, toppas med friterad grönkål.

159 kr

G L

VITT: Burgáns Albariño, Rías Baixas, Spanien 476 kr / 119 kr

ÖL: Birra Moretti, Italien 69 kr / 40 cl

CHÈVRE



G L

Tomat, ost, getost, honung, balsamico, rucola, pumpakärnor och valnötter.

149 kr

VITT: Essence Riesling (halvtorr), Mosel, Tyskland 396 kr / 99 kr

ÖL: Paulaner Weissbier Hefe, Tyskland 89 kr / 50 cl

BEA

G L

Tomat, ost, vitlöksmarinerad fläskfilé med färska tomater, champinjoner, lök, persilja och vår egen bearnaise.

159 kr

RÖTT: Vinea Crianza, Cigales, Spanien 460 kr / 115 kr

ÖL: A Ship full of IPA, Sverige 79 kr / 40 cl

BELLA ITALIA

G L

Tomat, ost, färska tomater, lufttorkad skinka, fänkålssalami, rucola, mozzarella, riven parmesan och citronolja.

159 kr

RÖTT: Barbera d'Asti Surí, Piemonte, Italien 436 kr / 109 kr

ÖL: Birra Moretti, Spanien 69 kr / 40 cl

AMERICAN DREAM

G L

Tomat, ost, pulled pork, bacon, jalapenos, toppad med picklad rödlök, aioli och bbqsås.

159 kr

ÖL: Ella The Twisted Brown Ale, Sverige 89 kr / 40 cl

CLUBS 179 kr

Alla Clubs serveras med våra hemgjorda Guldkantspommes

West bay club

Marinerad helstekt fläskfilé 3 med bearnaise och tomatsallad på rostat surdegsbröd. Serveras med vitlöksstekta champinjoner.

Classic club

Kyckling och bacon med aioli och tomatsallad på rostat surdegsbröd. Serveras med vitlöksstekta champinjoner.

Veggie club

Halloumi och avocado med aioli och tomatsallad på rostat surdegsbröd. Serveras med vitlöksstekta champinjoner.



THE CLASSICS

G = INNEHÅLLER GLUTEN

L = INNEHÅLLER LAKTOS

SCHNITZEL L G

Classic 199 kr Arkåsen extra allt 239 kr

Vår klassiska schnitzel serveras alltid med våra Guldkantspommes, stekska, citronklyfta, tartarsås och lökfrästa ärtor. Om du vill ha vår "Arkåsen extra allt" så tillkommer även persiljesmör, surkål och bearnaise.

RÖTT: Chinon Les Parcelles, Loire, Frankrike 436 kr / 109 kr

ÖL: Krusovice, Tjeckien 79 kr / 40 cl

MOULES FRITES L

En stor gryta med 1 kg vinkokta blåmusslor smaksatta med örter, vitlök och grädde. Serveras med Guldkantspommes och aioli. 199 kr

VITT: Château Briot Blanc, Bordeaux, Frankrike 436 kr / 109 kr

ÖL: Duvel, Belgien 89 kr / 33 cl