

Börja kvällen med COCKTAILS

COCKTAIL PITCHER

perfekt att dela! 4 drinkar

Persika 450 kr
Apelsin 400 kr
Granatäpple 400 kr



 **APEROL SPRITZ 99 kr**
Aperol, bubbel, soda

 **HENDRICK'S CLASSIC GK 135 kr**
Hendrick's gin, fever tree tonic, gurka

 **BRING ME PINE 135 kr**
Giffard pine, mezcal, mörk rom, lime, mynta

 **PURPLE TWIST 125 kr**
Gin, viollikör, citron

 **MY ELDERFLOWER 139 kr**
Hendrick's gin, St. Germain, fläder tonic, citron

 **PEACHY WIC 135 kr**
Ljus rom, Aperol, peachtree, citron, tranbär

 **POMEGRANATE MULE 125 kr**
Vodka, granatäpple, lime, gingerbeer, mynta

 **ORANGE MOJITO 125 kr**
Ljus rom, Cointreau, lime, mynta, soda



FÖRRÄTTER

*Livet är för
kort för att
hoppa över*

ÄR DU ALLERGISK?
Fråga personalen
så hjälper vi dig!

SKAGENLANGOS **G**

Vår variant av skagenröra på handskalade räkor, dill och lite pepparrot som serveras på ett krispigt langosbröd med en citronklyfta. Man kan förstå varför detta är Sveriges mest sålda förrätt.

135 kr

VITT: Château Briot Blanc, Bordeaux, Frankrike 436 kr / 109 kr
ÖL: The Tail of a Whale Unfiltered, Sverige 79 kr / 40 cl

VEGANLANGOS **G V**

En variant av vår populära skagenlangos gör vi med fast tofu i en vegansk majonnäs med dill och inlagd rödlök. Den serveras på ett krispigt langosbröd och toppas med hackade örter.

125 kr

VITT: Chablis Moreau, Bourgogne, Frankrike 580 kr / 145 kr
ÖL: Norrlands Ljus, Sverige 64 kr / 40 cl

CHÈVRE CHAUD PÅ GULDKANTSVIS **G**

Honungsgratinerad fransk getost på vårt eget frukt- och nötblöd serveras med äppelkompott smaksatt med tranbär. Toppas med med krispiga frön och nötter.

135 kr

VITT: Essence Riesling (halvtorr), Tyskland 396 kr / 99 kr
ÖL: Wisby Klosteröl, Sverige 74 kr / 40 cl

GULDKANTS RÅBIFF halv 139 kr 80 g / hel 219 kr 160 g

En av våra stående klassiker. Nymalet nötkött med äggula som du själv blandar till som du vill ha det vid bordet. Kapris, rödbetor, syltad rödlök, dijonsenap och nyreven pepparrot är dina valmöjligheter. Helportionen serveras med Guldkantspomes och tomat sallad.

84 kr / 40 cl

SNAPS: O.P Anderson, Sverige 90 kr / 5 cl

KRÄFTSOPPA **L**

Skummig soppa som hålls över en morotstartar med kräftstjartar, dill och friterad grönkål. Mycket smak som är en fin start på din måltid.

139 kr

VITT: Burgás Albariño, Rías Baixas, Spanien 476 kr / 119 kr
ÖL: Norrlands Ljus, Sverige 64 kr / 40 cl

Gott med lite **SMÅPLOCK**

MARINERADE OLIVER 36 kr
smaksatta med örter, vitlök och citron

GULDKANTSPOMMES 59 kr
med vitlöksmajonnäs & Guldkants egen ketchup

GULDKANTSNÖTTER 44 kr
en blandning av salta och kryddiga nötter

OST och KORVBRICKA 79 kr
lagrad svensk ost och god ölkorv

NACHOS 49 kr
med Guldkantssalsa och ostdip

*Huvt säger gymmet,
men hjärtat säger*

PIZZA!

BOUILLABAISSE **G L** 175 kr

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

VITT: Riesling Tradition, Alsace, Frankrike 496 kr / 124 kr
ÖL: The Tail of a Whale Unfiltered, Sverige 79 kr / 40 cl

PIZZA BIANCO **G L** 159 kr

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

VITT: Burgás Albariño, Rías Baixas, Spanien 476 kr / 119 kr
ÖL: Wisby Klosteröl, Sverige 74 kr / 40 cl

CHÈVRE **G L** 149 kr

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

VITT: Essence Riesling (halvtorr), Mosel, Tyskland 396 kr / 99 kr
ÖL: Paulaner Weissbier Hefe, Tyskland 89 kr / 50 cl

BEA **G L** 159 kr

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

RÖTT: Vinea Crianza, Cigales, Spanien 496 kr / 124 kr
ÖL: A Ship full of IPA, Sverige 79 kr / 40 cl

BELLA ITALIA **G L** 159 kr

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

RÖTT: Barbera d'Asti Surí, Piemonte, Italien 436 kr / 109 kr
ÖL: Birra Moretti, Italien 69 kr / 40 cl

AMERICAN DREAM **G L** 159 kr

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

RÖTT: Torre del Falasco Ripasso, Veneto, Italien 476 kr / 119 kr
ÖL: Firestone Easy Jack IPA, USA 79 kr / 35,5 cl

SPICY VEGAN FALAFEL **V G** 149 kr

Tomatsås, violife mozzarella, champinjoner, krossad morotsfalafel, färska tomater, picklad rödlök, rucola, vitlöksdressing och chilisås.

VITT: Riesling Tradition, Alsace, Frankrike 496 kr / 124 kr
ÖL: Wisby Klosteröl, Sverige 74 kr / 40 cl

VARMÄTTER

Andra lever
för att äta,
jag äter för
att leva

God
MAT
Gott
VIN
Goda
VÄNNER
Välkommen till
GULDKANT

G = INNEHÅLLER
GLUTEN

L = INNEHÅLLER
LAKTOS

V = GÅR ATT FÅ
VEGANSK

 = VEGETARISKT

MOULES FRITES **L**

1 kg vinkokta musslor med grädde, örter och vitlök. Serveras med Guldkantspommes och vitlöksmajonnäs.

VITT: Château Briot Blanc, Bordeaux, Frankrike

ÖL: Duvel, Belgien

219 kr

436 kr / 109 kr
89 kr / 33 cl

GULDKANTS SCHNITZEL **G**

Vår stora, krispiga schnitzel av fläsk nu i höstservering! Tillbehören är baconstekt höstkål, lök och lite vinäger samt (som alltid) citron, bärkapris och tartarsås. Till detta Guldkantspommes. En rejäl måltid är det minsta man kan säga.

RÖTT: La Vieille Ferme Rouge, Rhône, Frankrike

ÖL: Krusovice, Tjeckien

229 kr

396 kr / 99 kr
84 kr / 40 cl

KOLGRILLAD RYGGBIFF "BEARNAISE" **L**

En rejäl biff från vår kolgrill serveras med vitlöksfräst svamp, semitorkad tomat, gröna bönor och friterad grönkål samt givetvis bearnaise, rödvinsås och pommes frites.

RÖTT: Vinea Crianza, Cigales, Spanien

ÖL: A Ship full of IPA, Sverige

298 kr

496 kr / 124 kr
79 kr / 40 cl

"CONFIT DE CANARD" KARL-JOHANRISOTTO

Kraftfulla höstsmaker i denna krämiga risotto får sting av proscianoost, råmarinerade champinjoner och grovhackade marconamandlar. Till den serverar vi ett mörkt confiterat anklår och citronfänkål.

RÖTT: Bourgogne Clos de Lupé, Frankrike

ÖL: Sleepy Bulldog Pale Ale, Sverige

275 kr

580 kr / 145 kr

79 kr / 40 cl

KOLGRILLAD ROTSSELLERI "CONFIT DE CELERI" **V**

Serveras med Karl-Johanrisotto med riven proscianoost, råmarinerade champinjoner, citronfänkål och grovhackade marconamandlar.

VITT: Riesling Tradition, Alsace, Frankrike

RÖTT: Barbera d'Asti Surì, Piemonte, Italien

ÖL: Sleepy Bulldog Pale Ale, Sverige

249 kr

496 kr / 124 kr

436 kr / 109 kr

79 kr / 40 cl

TORSK HOLLANDAISE "THE CLASSIC WAY" **L**

Pocherad lättrimmad torsk serveras med handskalade räkor, brynt smör pepparrot och örter. Till detta får du dillsvängd delikatesspotatis och citrohollandaise.

VITT: Chablis Louis Moreau, Bourgogne, Frankrike

ÖL: The Tail of a Whale Unfiltered, Sverige

285 kr

580 kr / 145 kr

79 kr / 40 cl

ABBORRE FISH AND CHIPS "AUTUMN STYLE" **G**

En av sommarfavoriterna med nya tillbehör. Krispig abborrefilé med picklad gulbeta, krossad rödbeta, riven pepparrot och majonnäs smaksatt med Västerbottenost. Till detta friterad potatis med dillsmak.

VITT: Allesverloren Chenin Blanc, Sydafrika

ÖL: Wisby Klosteröl, Sverige

279 kr

460 kr / 115 kr

74 kr / 40 cl

NO FISH & CHIPS "AUTUMN STYLE" **V**

Abborren utbytt mot en morotsfalafel. Serveras med picklad gulbeta, krossad rödbeta, riven pepparrot och majonnäs smaksatt med Västerbottenost. Till detta friterad potatis med dillsmak.

VITT: Riesling Tradition, Alsace, Frankrike

ÖL: Mariestads Continental, Sverige

229 kr

496 kr / 124 kr

59 kr / 40 cl

Du kan inte köpa lycka, men du kan köpa DESSERTER Och det är typ samma sak!

CRÈME BRÛLÉE **L**

Vår storsäljare bland desserterna. En krämig vaniljpudding med ett knäckigt täcke av bränt socker serveras med blåbärskompott.

SÖTT: Very Old Pineau des Charentes 20 yrs,

Cognac, Frankrike

98 kr

89 kr / 6 cl

HÖSTDRÖMMAR **L G**

Nyvevad dulce de leccglass med bakade ingefärsäpplen, lingonkaramell, marshmallows och krispiga drömmar.

SÖTT: Soellner Riesling, Wagram, Österrike

110 kr

84 kr / 6 cl

NUTS FOR CHOCOLATE **G V**

Chokladbrownie med massor av rostade nötter, hemvevad bananglass, chokladsirap och banankrisp

SÖTT: Rivesaltes Ambré, Roussillon, Frankrike

110 kr

95 kr / 6 cl

TRYFFLAR "VALRHONA" **L**

Två goda tryfflar från vår konditor. En smaksatt med mörkchoklad-mint och en med mango-passionsfrukt.

SÖTT: Rivesaltes Ambré, Roussillon, Frankrike

50 kr

95 kr / 6 cl