

# 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

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

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

## KANTARELLMACKA

Rejäl höstsmaker som alla gillar. En skiva grillat lantbröd toppas med gräddstuvade kantareller och riven västerbottenost samt massor av hackad persilja.

135 kr

RÖTT: Bourgogne Clos de Lupé, Frankrike 580 kr / 145 kr  
VITT: Allesverloren Chenin Blanc, Sydafrika 460 kr / 115 kr  
ÖL: Wisby Pils, Sverige 66 kr / 33 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 nyriven pepparrot är dina valmöjligheter. Helportionen serveras med Guldkantspomes och tomat sallad.

139 kr

ÖL: Krusovice, Tjeckien 84 kr / 40 cl  
SNAPS: O.P Anderson, Sverige 90 kr / 5 cl

## KRÄFTSOPPA

Skummig soppa som du själv häller över en morotstartar med kräftstjärtar, dill och friterad grönkål. Mycket smak som är en fin start på din måltid.

139 kr

VITT: Burgáns 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 ost dip

Huvt säger gymmet,  
men hjärtat säger

# PIZZA!

## BOUILLABASSE

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

159 kr

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

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

## CHÈVRE

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

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

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

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

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  
Gods  
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 från Brantestad nu i höstservering. Tillbehören är baconstek höstkål, lök och lite vinäger samt (som alltid) citron, bärkapis och tartarsås. Till detta Guldkantspommes. En rejäl måltid är det minsta man kan säga.

**RÖTT:** La Vieille Ferme Rouge, Rhône, Frankrike

**ÖL:** Krusovice, Tjeckien

396 kr / 99 kr

84 kr / 40 cl

229 kr

## 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

496 kr / 124 kr

79 kr / 40 cl

298 kr

## "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

580 kr / 145 kr

79 kr / 40 cl

275 kr

## 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

496 kr / 124 kr

436 kr / 109 kr

79 kr / 40 cl

249 kr

## 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

580 kr / 145 kr

79 kr / 40 cl

285 kr

## 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

460 kr / 115 kr

74 kr / 40 cl

279 kr

## 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

496 kr / 124 kr

59 kr / 40 cl

229 kr

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

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

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

95 kr / 6 cl

110 kr

50 kr

95 kr / 6 cl