

Börja kvällen med COCKTAILS

COCKTAIL PITCHER MOJITO

perfekt att dela! 4 drinkar

Apelsin 400 kr
Fläder 450 kr
Hallon 450 kr



APEROL SPRITZ 99 kr

Aperol, bubbel, soda

HENDRICK'S CLASSIC GK 135 kr

Hendrick's gin, fever tree tonic, gurka

TIKI DREAMS 135 kr

Mörk rom, ljus rom, falernum, blodapelsin, lime, ingefära

FRESH ME UP 139 kr

Hendrick's gin, blåbär, basilika, citron, soda

LEMON DREAM 125 kr

Vodka, aperol, limoncello, citron, citronmeliss, ingefära

Gott med lite SNACKS

MARINERADE OLIVER 36 kr

smaksatta med örter, vitlök och citron

GULDKANTSPOMMES 59 kr

med vitlöksmajonnäs & Guldkants egen ketchup

GULDKANTSNÖTTER 44 kr G

en blandning av salta och kryddiga nötter

OST och KORVBRICKA 69 kr L

lagrad svensk ost och ölkorv från Brantestad

NACHOS 49 kr L

med Guldkantssalsa och ostdip

KRISPIG FLÄSKSVÅL 49 kr

från Håkans glada utegrisar med kimchimajonnäs

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.

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

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

SASHIMI PÅ LAXRYGG G

Asiatisk inspiration till råmarinerad lax. Du dippar den i soya- och sesamdressing och äter med inlagd ingefära och en krispig sallad på rättika, sommarlök, wakame och böngroddar som toppas med sesamfrön.

VITT: Riesling Tradition, Alsace, Frankrike 496 kr / 124 kr

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

BURRATA E POMODORO L

Krämig färskost från Italien med inlagda och torkade tomater. Till detta basilikablåd, olivolja, balsamvinäger och rostade solrosfrön samt nymald svartpeppar.

VITT: Villa Bianchi Verdicchio, Marche, Italien 396 kr / 99 kr

ÖL: Birra Moretti, Italien 69 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 Guldkantspommes och tomat sallad.

ÖL: Krusovice, Tjeckien 84 kr / 40 cl

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

RÄKLÅDAN G

En näve rökta räkor att sitta och pilla vid bordet är aldrig fel. Vi serverar dem med vitlöksmajonnäs, rostat surdegsbröd och citronklyfta.

VITT: Allesverloren Chenin Blanc, Sydafrika 460 kr / 115 kr

ÖL: Wisby Klosteröl, Sverige 74 kr / 40 cl

SVENSK SOMMAR L

Kryddiga bitar av matjessill i kombination med gräslök, gräddfil och brynt smör kompletteras med ägg, lite färskpotatis och långlagrad ost för en garanterat hundra procentig sommarkänsla.

ÖL: Wisby Pils, Sverige 66 kr / 33 cl

SNAPS: Hallands Fläder, Sverige 90 kr / 5 cl

135 kr

139 kr

130 kr

120 kr

120 kr

Huwet säger gymmet,
men hjärtat säger

PIZZA!

BOUILLABASSE 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: Burgáns 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 Suri, 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

VARMRÄTTER

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 sommarservering. Tillbehören är en sallad med sockerärter, ärtskott, picklad rödlök och bladspenat. Plus tartarsås, bärkapris, citron, paprikarelish och 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

219 kr

KOLGRILLAD KALVYTTERFILÉ "BERNAISE" **L**

Pepparrullad kalvrygg med vispat örtsmör, Guldkantsbearnaise och variation på tomater tillsammans med Guldkantspommes och lökringar.

RÖTT: Allesverloren 1704, Swartland, Sydafrika
ÖL: Sleepy Bulldog Summer Pale Ale, Sverige

460 kr / 115 kr

84 kr / 40 cl

279 kr

LAMM "PROVENCALE" **G**

Lammrostbiff med sydfranska smaker. Vi serverar den med ett crust på vitlök och örter, tapenade och rostad färskpotatis samt parmesanrullad romansallad och rödvinsky.

RÖTT: Chinon Les Parcelles, Loire, Frankrike
ÖL: A Ship full of IPA, Sverige

436 kr / 109 kr

79 kr / 40 cl

285 kr

CHICKEN STICKY ASIAN **G**

Kolgrillat kycklingbröst smaksatt med en sötstark srirachaglace, ingefära och söt soya. Toppas med rostade sesamfrön, koriander och jordnötter. Serveras med kimchimajonnäs, grillad pak choi och sötpotatispommes.

VITT: Tahbilk Marsanne, Victoria, Australien
ÖL: Norrlands Ljus, Sverige

436 kr / 109 kr

64 kr / 40 cl

249 kr

RÖDING HOLLANDAISE

Ugnsbakad röding smaksatt med vitt vin. Serveras med grön sparris, råmarinerad fänkål och rädisor, Guldkantshollandaise med forellrom och örter samt dillsvängd färskpotatis.

VITT: Riesling Tradition, Alsace, Frankrike
ÖL: The Tail of a Whale Unfiltered, Sverige

496 kr / 124 kr

79 kr / 40 cl

285 kr

ABBORRFILÉ FISH & CHIPS "SUMMER STYLE" **G**

Krossade gröna ärter med mynta och en sommarsallad med picklad silverlök gör abborren sällskap tillsammans med grillad citron, friterad färskpotatis samt dillmajonnäs och nyriver pepparrot.

VITT: Allesverloren Chenin Blanc, Swartland, Sydafrika
ÖL: Sleepy Bulldog Summer Pale Ale, Sverige

460 kr / 115 kr

84 kr / 40 cl

279 kr

CITRONGRILLAD SPETSKÅL MED MOROTSFALAFEL **L**

Vänd i brynt smör och toppad med smulad chèvre och rostade hasselnötter. Serveras med rostad rödbetshummus.

VITT: Burgáns Albariño, Rías Baixas, Spanien
ÖL: Birra Moretti, Italien

476 kr / 119 kr

69 kr / 40 cl

230 kr

God
MAT
Gott
VIN
Goda
VÄNNER
Välkommen till
GULDKANT

G = INNEHÅLLER
GLUTEN

L = INNEHÅLLER
LAKTOS

 = VEGETARISKT

Du kan inte köpa lycka, men du kan köpa

DESSERTER

Och det är typ samma sak!

CRÈME BRÛLÉE MANDEL **L**

98 kr

Vår storsäljare bland desserterna. En krämig vaniljpudding med marconamandlar och ett knäckigt täcke av bränt socker serveras med färska bär.

SÖTT: Very Old Pineau des Charentes 20 yrs, Cognac, Frankrike

89 kr / 6 cl

SOMMARDRÖM **L**

110 kr

Nyvevad vaniljglass med svenska jordgubbar och varm dulcecola samt bränd maräng. Serveras med rostaf bovete, inkokt rabarber och citrontimjan.

SÖTT: Moscato d'Asti Bricco Quaglia, Italien

68 kr / 6 cl

TRÄDGÅRDSBÄR **G/L**

110 kr

Mandelkaka med svartvinbärssorbet, citroncurd, färska hallon, biskvier, havre och crème på vit choklad.

SÖTT: Soellner Riesling, Wagram, Österrike

84 kr / 6 cl

TRYFFLAR "VALRHONA" **L**

50 kr

Två goda tryfflar från vår konditor. En smaksatt med salt karamell och en med passionsfrukt.

SÖTT: Rivesaltes Ambré, Roussillon, Frankrike

95 kr / 6 cl

Vadå beach
2018? nu är
det dags för