

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 49 kr

Med vitlöksmajonnäs &
Guldkants egen ketchup

GULDKANTSNÖTTER 44 kr

En blandning av salta
och kryddiga nötter

OST och KORVBRICKA 69 kr

lagrad svensk ost och
ölkorv från Brantestad

NACHOS 49 kr

med Guldkantssalsa

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 6

135 kr

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

PARMA OCH MELON 6

119 kr

Tunna skivor av parmaskinka med en fräsch sallad på melon, mynta och oliver toppas med hyvlad parmesan och god olivolja samt brödkrisp. En sommarklassiker.

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

ÖL: Birra Moretti, Italien 69 kr / 40 cl

SASHIMI PÅ LAXRYGG

139 kr

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 jordnötter.

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

ÖL: Sol, Mexico 66 kr / 33 cl

BURRATA E POMODORO L

130 kr

Krämig färskost från Italien med inlagda och torkade tomater. Till detta basilikabladd, 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 RÄBIFF 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 nyripen 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

RÄKLÄDAN 6

120 kr

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

120 kr

Kryddiga bitar av matjessill i kombination med gräslök, gräddfil och brynt smör kompletteras med ägg, lite färsipotatis 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

Huvel säger gymmet,
men hjärtat säger

PIZZA!

BOUILLABAISSE 6 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 6 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 6 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 6 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 6 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 6 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

Vadå beach
2018? nu är
det dags för

God
MAT
Gott
VIN
Goda
VÄNNER
Välkommen till
GULDKANT

G = INNEHÅLLER
GLUTEN

L = INNEHÅLLER
LAKTOS

 = VEGETARISKT

MOULES FRITES **L**

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

RÖTT: Château Briot Blanc, Bordeaux, Frankrike

ÖL: Duvel, Belgien

219 kr

436 kr / 109 kr
89 kr / 33 cl

GULDKANTS SCHNITZEL **L 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

219 kr

396 kr / 99 kr
84 kr / 40 cl

KOLGRILLAD KALVYTTER FILÉ "BERNAISE" **L**

Pepparullad kalvrygg med vispat örtsmör, bearnaisesås och variation på tomaters tillsammans med Guldkantspommes och lökringar.

RÖTT: Allesverloren 1704, Swartland, Sydafrika

ÖL: Sleepy Bulldog Summer Pale Ale, Sverige

279 kr

460 kr / 115 kr
84 kr / 40 cl

LAMM "PROVENCALE"

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

RÖTT: Chinon Les Parcelles, Loire, Frankrike

ÖL: A Ship full of IPA, Sverige

285 kr

436 kr / 109 kr
79 kr / 40 cl

CHICKEN STICKY ASIAN

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.

RÖTT: Tahbilk Marsanne, Victoria, Australien

ÖL: Norrlands Ljus, Sverige

249 kr

436 kr / 109 kr
64 kr / 40 cl

RÖDING HOLLANDAISE **L**

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

RÖTT: Riesling Tradition, Alsace, Frankrike

ÖL: The Tail of a Whale Unfiltered, Sverige

285 kr

496 kr / 124 kr
79 kr / 40 cl

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 nyriven pepparrot.

RÖTT: Allesverloren Chenin Blanc, Swartland, Sydafrika

ÖL: Sleepy Bulldog Summer Pale Ale, Sverige

279 kr

460 kr / 115 kr
84 kr / 40 cl

CITRONGRILLAD SPETSKÅL MED RÖDBETSFALAFEL **L**

Vänd i brynt smör och toppad med smulad chèvre och rostade hasselnötter. Serveras med rostad morotshummus och friterad färskpotatis.

RÖTT: Burgáns Albariño, Rías Baixas, Spanien

ÖL: Birra Moretti, Italien

230 kr

476 kr / 119 kr
69 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 marconamandlar och ett knäckigt täcke av bränt socker serveras med färska bär.

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

98 kr

89 kr / 6 cl

SOMMARDRÖM **G L**

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

SÖTT: Moscato d'Asti Bricco Quaglia, Italien

110 kr

68 kr / 6 cl

TRÄDGÅRDSBÄR MED MANDEL **G L**

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

SÖTT: Soellner Riesling, Wagram, Österrike

110 kr

84 kr / 6 cl

TRYFFLAR "VALRHONA" **L**

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

SÖTT: Rivesaltes Ambré, Roussillon, Frankrike

50 kr

95 kr / 6 cl