

ÄR DU ALLERGISK? Fråga personalen så hjälper vi dig!

**G** = INNEHÅLLER GLUTEN **L** = INNEHÅLLER LAKTOS

### CRISPY CHÈVRE CHAUD



**G** **L**

En klassiker på Guldkant! Pankofriterad getost, tranbärsmarmelad, picklade vinteräpplen, rostade valnötter, vattenkrasse och pumpafrön.

**119 kr**

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

**ÖL:** *Mariestads Ofiltrerad, Sverige 69 kr / 40 cl*

### SKAGEN OCH LÖJROMSLANGOS

**G**

Äkta skagenröra, löjrom, smetana, finhackad lök samsas på nybakat langosbröd. Serveras med örter och citronklyfta.

**149 kr**

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

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

### STEAMED BUNS BAO

**G**

(2-3 bao = förrätt / 4-5 bao = varmrätt)

**49 kr/st**

Kinesiska fluffiga, ångade små bröd fyllda med ingefärspicklade grönsaker, koriander och valfri fyllning.

**1) Fläksida - hoisinsås - jordnötter**

**2) Tofu - avokado - rödlök**

**3) Råmarinerad lax - mangosalsa - chili**

**VITT:** *Tahbilk Marsanne, Victoria, Australien 436 kr / 109 kr*

**ÖL:** *Shogun Bulldog JIPA, Sverige 79 kr / 33 cl*

### OST & CHARKBRICKA

**L**

En italiensk smakstart på måltiden där parmaskinka, fänkålssalami samt ostarna grana padano och taleggio serveras med marinerade oliver.

**119 kr**

**BUBBEL:** *Rotari Cuvée 28, Trentino, Italien 459 kr / 92 kr*

**RÖTT:** *Torre del Falasco Ripasso, Veneto, Italien 476 kr / 119 kr*

**ÖL:** *Birra Moretti, Italien 69 kr / 40 cl*

### RÅBIFF

**Halv 139 kr 80 g / Hel 215 kr 160 g**

Nymald råbiff på nötkött. Vår klassiska servering som du blandar själv vid bordet. Dijon, äggula, rödbetor, kaporis och hackad lök är dina valmöjligheter. Helportionen serveras med Guldkantspommes, tomatsallad och aioli.

**ÖL:** *Krusovice, Tjeckien 79 kr / 40 cl*

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

BR  
E  
T  
Ä  
R  
R  
Ö  
E

Vi tillagar våra rätter över öppen eld, den höga intensiva värmen ger härlig grilllyta som framhäver köttets karaktär. Köket serverar allt nötkött "medium rare" för bästa resultat, meddela oss om ni önskar annan stekgrad. Vi rekommenderar inte "well done". Hela anrättningen serveras på en rejäl ekplanka med en tunn träskiva av vitt alträ, som ger en fin smak till kött och tillbehör.

### HÄNGMÖRAD RYGGBIFF

Hängmörad ryggbiff med brynt smör.  
Smakrik och marmorerad.

298 kr

**Smakintensitet 8/10 | Mörhet 6/10 | Marmorering 8/10**

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

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

### LÅNGBAKAD HÖGREV

Långbakad högrev med BBQ sauce.

235 kr

Mör, väldigt smakrik, tillagat i 12 timmar.

**Smakintensitet 9/10 | Mörhet 8/10 | Marmorering 3/10**

**RÖTT:** Torre del Falasco Ripasso, Veneto, Italien 476 kr / 119 kr

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

### OXFILÉ

Möraste och mest exklusiva biten.

379 kr

**Smakintensitet 5/10 | Mörhet 9/10 | Marmorering 3/10**

**RÖTT:** Château de Segure, Languedoc-Roussillon, Frankrike

**ÖL:** Sleepy Bulldog Pale Ale, Sverige 79 kr / 40 cl

### RÖDING

Röding med örter och vitlök.

265 kr

Grillad fisk på medelhavsvis som penslas med citron- och vitlöksolja.

**VITT:** Terre de Mistral, Rhône, Frankrike 460 kr / 115 kr

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

### GRILLADE VINTERGRÖNSAKER

Grillade vintergrönsaker med kallpressad rapsolja och valnötter. Dagens utbud av grönsaker som bakas med rosmarin och vitlök.

219 kr

**VITT:** Columbia Chardonnay, Washington, USA 460 kr / 115 kr

**ÖL:** Wisby Pils, Sverige 66 kr / 33 cl

VÄLJ ETT  
TILLBEHÖR:

**L** **KLASSISKT** - hemgjorda Guldkantspomes, vår egen bearnaise, dijonmajonnäs, confiterade cocktailtomater med bladspenat och gröna bönor.

**L** **SÄSONG** - Pommes duchesse,  
**G** pepparsås, svamp- och tryffel-  
majonnäs, picklade rotfrukter  
och friterade lökringar.

ALLA RÄTTAR  
SERVERAS PÅ EN PLANKA  
KOLL

# ASIAN FUSION

**Vi älskar smakrik mat. Här har vi tagit inspiration från olika asiatiska kök och blandat upp det med goda råvaror från hela världen.**

## SASHIMI SUSHI BOWL

6

För er som gillar sushi! Vi låter massa goda smaker samsas på en tallrik. Gulfenad tonfisk, Salmalax, pankofriterad makirulle, sushiris, inlagd ingefära, wakamealger, misomajonnäs och avokado.

199 kr

**VITT:** Essence Riesling (halvtorr), Mosel, Tyskland 396 kr / 99 kr  
**ÖL:** The Tail of a Whale Unfiltered, Sverige 79 kr / 40 cl

## "JAMAICAN JERK" CHICKEN

6

Kolgrillad kryddmarinerad kycklingfilé toppas med friterade lökringar och grillad lime. Serveras med sötpotatispommes, kimchimajonnäs samt salsa på mango, tomat, rödlök och koriander.

225 kr

**VITT:** Iselis, Sardinien, Italien 556 kr / 139 kr  
**ÖL:** Sleepy Bulldog Pale Ale, Sverige 79 kr / 40 cl

## GREEN CURRY CLAM CHOWDER "THAI STYLE"

En stor gryta med 1 kg kokta blåmusslor smaksatta kokosmjölk, grön curry, koriander och lime. Serveras med sötpotatispommes och kimchimajonnäs.

230 kr

**VITT:** Jung Riesling Classic, Rheingau, Tyskland 460 kr / 115 kr  
**ÖL:** Shogun Bulldog JIPA, Sverige 79 kr / 33 cl

## STEAMED BUNS BAO

6

(2-3 bao = förrätt / 4-5 bao = varmrätt)

49 kr/st

Kinesiska fluffiga, ångade små bröd fyllda med ingefärspicklade grönsaker, koriander och valfri fyllning.

- 1) Fläksida - hoisinsås - jordnötter
- 2) Tofu - avokado - rödlök
- 3) Råmarinerad lax - mangosalsa - chili

**VITT:** Tahbilk Marsanne, Victoria, Australien 436 kr / 109 kr  
**ÖL:** Shogun Bulldog JIPA, Sverige 79 kr / 33 cl

# ER E T Ä R M R Ä V A R V A R V A R

# SIGNATURRÄTTER

## SCHNITZEL

L G

**Classic 199 kr Arkåsen extra allt 229 kr**

Vår klassiska schnitzel serveras alltid med våra Guldkantspommes, stekskey, 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*

**ÖL:** *Duvel, Belgien 89 kr / 33 cl*

## ÅNGAD VÄSTERHAVSTORSK "SMÖGEN"

L

Serveras med handskalade räkor, kokt ägg, nyriven pepparrot, brynt smör, krispig grönkål och dillslungad potatis.

**285 kr**

**VITT:** *Chablis Louis Moreau, Bourgogne, Frankrike*

**ÖL:** *Mariestads Ofiltrerad, Sverige 69 kr / 40 cl*

## RÄKMACKA

G

Som en hel varmrätt på en skiva surdegsbröd; kokt gårdsägg, hemgjord majonnäs, krispig sallad, tomat och rejält med räkor toppas med picklad rödlök, dill och ärtskott. Klassiskt gott!

**199 kr**

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

**ÖL:** *Wisby Pils, Sverige 66 kr / 33 cl*

## RÅBIFF

**Halv 139 kr 80 g / Hel 215 kr 160 g**

Nymald råbiff på nötkött. Vår klassiska servering som du blandar själv vid bordet. Dijon, äggula, rödbetor, kaporis och hackad lök är dina valmöjligheter. Helportionen serveras med Guldkantspommes, tomatsallad och aioli.

**ÖL:** *Krusovice, Tjeckien 79 kr / 40 cl*

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

# VARMRÄTTER

## BOUILLABAISSE

G L

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

175 kr

VITT: *Jung Riesling Classic, Rheingau, Tyskland* 460 kr / 115 kr

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

---

## PIZZA BIANCO

G L

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

159 kr

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 (halutorr), 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

---

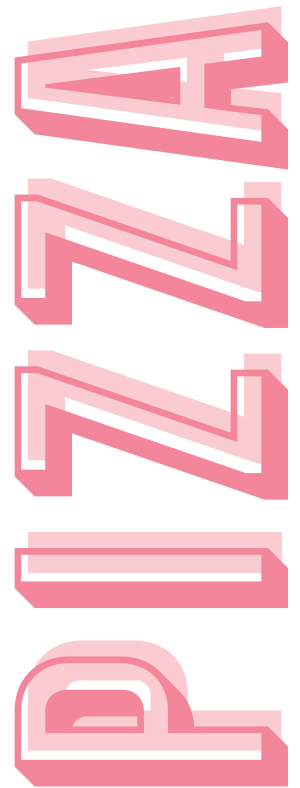
## HOT SRIRACHA

G L

Tomat, ost, het salami, chorizo, grillad paprika, färsk lök, sriracha chilisås, rostad lök, rucola och kimchimajonnäs.

159 kr

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



## ROCKY ROAD

G L

### Choklad - kola - jordnötter

95 kr

Brownie med marshmallows, dulce de leche, saltrostade jordnötter, italiensk maräng och brynt smörglass.

SÖTT: Rivesaltes Ambré, Roussillon, Frankrike 95 kr / 6 cl

---

## WINTER DELIGHT

G L

### Mango - hallon - vit choklad

95 kr

Mangomoussebakelse med vit chokladbotten, hallonsorbet och rostad vit choklad.

SÖTT: Soellner Riesling, Wagram, Österrike 84 kr / 6 cl

---

## CRÈME BRÛLÉE

L

### Vanilj - karamell - bär

88 kr

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

SÖTT: Very Old Pineau des Charentes 20 yrs, Cognac, Frankrike 89 kr / 6 cl

---

## NÅGOT LITET SÖTT?

G L

CHOKLADBOLL - klassikern med kakao

22 kr

G L

VIT CHOKLADBOLL - med smak av vanilj

22 kr

L

GULDKANTS TRYFFEL mörk choklad

24 kr

SORBETKULA

35 kr

---

