

TONFISK TATAKI

Till den här lätthalstrade tonfisksashimin **139 kr** serverar vi en "crunchy" asiatisk sallad på cashew och böngroddar, sesam- och soyamarinad samt inlagd ingefära.

VITT: Jung Riesling Classic, Rheingau, Tyskland 496 kr / 124 kr
ÖL: Paulaner Weissbier Hefe, Tyskland 89 kr / 50 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

FRITERADE DUMPLINGS MED MOROTSTARTAR



En god grön start! Vår kimchimajonäs, **125 kr** inlagd rättika, rostad sesam, koriander och salladslök tillsammans med kanongod morot och friterade duplings.

VITT: Jung Riesling Classic, Rheingau, Tyskland 496 kr / 124 kr
ÖL: Mariestads Ofiltrerad, Sverige 69 kr / 40 cl

MOZZARELLA BURRATA

L



Krämig, härlig ost, halvtorkade tomater med **125 kr** smak av vitlök och chili, basilikablada, saltrostat frökrisp, långlagrad balsamico och riktigt god olivolja.

VITT: Chablis Louis Moreau, Bourgogne, Fra. 580 kr / 145 kr
ÖL: The Tail of a Whale Unfiltered, Sverige 79 kr / 40 cl

OSTRON "FINES DE CLAIRES"

1st - 39 kr / 3st - 95 kr / 6st - 165 kr / 12st - 255 kr

Isade ostron med våra bästa tillbehör; citron, schalottenlöksvinäger och het tabascodipp.

VITT: Château Briot Blanc, Bordeaux, Frankrike 436 kr / 109 kr
BUBBEL: Saint Gall Blanc de Blanc Brut Premier Cru, Champagne, Frankrike 770 kr / 129 kr

OST & CHARKBRICKA

L

En italiensk smakstart på måltiden där **119 kr** parmaskinka, fänkålssalami samt ostarna grana padano och taleggio serveras med marinerade oliver.

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, kapris och hackad lök är dina valmöjligheter. Helportionen serveras med Guldkantspomes, tomatsallad och aioli.

ÖL: Krusovice, Tjeckien 79 kr / 40 cl
SNAPS: O.P Anderson, Sverige 90 kr / 5 cl

G = INNEHÅLLER
GLUTEN

L = INNEHÅLLER
LAKTOS

BR
E
T
T
Ä
R
R
R
Ö
E

ÄR DU ALLERGISK?
Fråga oss så
hjälper vi dig!

Vi tillagar vårt kött 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

Penslad med brynt smör.
Smakrik och marmorerad.

298 kr

Smakintensitet 8/10 | Mörhet 6/10 | Marmorering 7/10

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

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

KALVENTRECÔTE "HERBES DE PROVENCE"

Penslad med olivolja och rosmarin,
timjan och vitlök.

255 kr

Smakintensitet 6/10 | Mörhet 5/10 | Marmorering 8/10

RÖTT: Chinon Les Parcelles, Loire, Frankrike 436 kr / 109 kr

ÖL: Wisby Pils, Sverige 66 kr / 33 cl

NATTSTEKT SPÄDGRISKARRÉ "MOJO ROJO"

Penslad med kryddig lime- och paprikasalsa.

245 kr

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

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

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

RÖDING

Med citron, örter och vitlöksolja.

265 kr

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

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

HALLOUMI OCH PORTABELLOSVAMP "PISTOU"

Med basilika- och vitlökstopping.

220 kr

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

ÖL: Mariestads Ofiltrerad, Sverige 69 kr / 40 cl



VÄLJ ETT
TILLBEHÖR:

KLASSISKT - hemgjorda
Guldkantspomes, vår egen
bearnaise, guldkantsketchup,
semitorkade tomater med
bladspenat och gröna bönor.

L SÄSONG - smörslungad
delikatesspotatis, lökfräst
babyspenat och grön sparris,
picklad rödlök, grönkålsmajonnäs
brynt citronsmör.

KÖLLKÖLL
SERVERAS PÅ EN PLANKA
ALLT

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.

KYCKLING "KOREAN BBQ"

En sötsalt kycklingfilé från kolgrillen tillsammans med goda tillbehör bestående av chilipicklad aubergine, böngroddar, sötsur inlagd rättika, sötpotatispomes och sist men inte minst kimchimajonnäs. **229 kr**

VITT: Tahbilk Marsanne, Victoria, Australien 436 kr / 109 kr
ÖL: Sleepy Bulldog Pale Ale, Sverige 79 kr / 40 cl

PEKINGANKA

En gör-det-själv-rätt bestående av tunna skivor ankrbröst, hoisinsås, små sesampannkakor, picklad kålsallad med rödlök, mango och morot, vårlök, koriander och gurka. Rulla ihop dina egna pannkakor och njut. **255 kr**

VITT: Essence Riesling (halvtorr), Mosel, Tyskland 396 kr / 99 kr
ÖL: Shogun Bulldog JIPA, Sverige 79 kr / 33 cl

GREEN CURRY CLAM CHOWDER "THAI STYLE"

En stor gryta med 1 kg kokta blåmusslor smaksatta med kokosmjölk, grön curry, koriander och lime. Serveras med sötpotatispomes och kimchimajonnäs. **230 kr**

VITT: Jung Riesling Classic, Rheingau, Tyskland 496 kr / 124 kr
ÖL: Shogun Bulldog JIPA, Sverige 79 kr / 33 cl

TONFISK TATAKI

Till den här lätthalstrade tonfisksashimin serverar vi en "crunchy" asiastisk sallad på cashew och böngroddar, sesam- och soyamarinad samt inlagd ingefära. Till detta en portion ångande sushiris. **235 kr**

VITT: Jung Riesling Classic, Rheingau, Tyskland 496 kr / 124 kr
ÖL: Paulaner Weissbier Hefe, Tyskland 89 kr / 50 cl

RE E T T Ä R M R A R V A R V A R V A R

SIGNATURRÄTTER

SCHNITZEL

L G

Classic 199 kr Arkåsen extra allt 239 kr

Vår klassiska schnitzel serveras alltid med våra Guldkantspommes, steksy, 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 436 kr / 109 kr

ÖL: Duvel, Belgien 89 kr / 33 cl

SMÖRSTEKT TORSKRYGG MED VÄRKÄNSLOR

L

På en varm sallad av gröna ärtor, blåmusslor, bladspenat och fänkål toppad med vitvinsås och dragonolja serverar vi torsken med dillslungad delikatesspotatis. **285 kr**

VITT: Chablis Louis Moreau, Bourgogne, Frankrike 580 kr / 145 kr

ÖL: Mariestads Ofiltrerad, Sverige 69 kr / 40 cl

RÄKMACKA

G

Som en hel varmrätt på en skiva surdegsbröd; **199 kr** kokt gårdsägg, hemgjord majonnäs, krispig sallad, tomater och rejält med räkor toppas med picklad rödlök, dill och ärtskott. Klassiskt gott!

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, kapris 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

GETOSTRAVIOLI "SICILIANA"

L G

Ostfylld hemlagad ravioli med smakrik caponata, vitvinsås med brynt smör och friterad kronärtskocka serveras med citronslungad rucola och tomat. **220 kr**

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

ÖL: Duvel, Belgien 89 kr / 33 cl



RE
E
T
T
Ä
R
M
R
V
A
R
V
A
R
V
A
R

BOUILLABAISSE

G L

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

175 kr

VITT: *Jung Riesling Classic, Rheingau, Tyskland* 496 kr / 124 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, Italien* 69 kr / 40 cl

AMERICAN DREAM

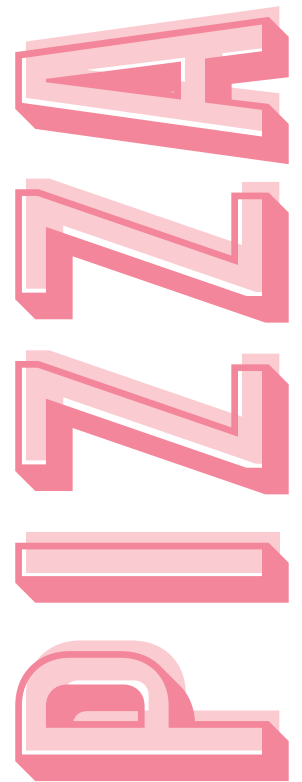
G L

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

159 kr

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

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



**JENNIES
VINNARTÄRTA!
"JUNKYARD"**

G L

Choklad - rom - stjärnanis

95 kr

En variant av vår konditors bästa tårta i TVprogrammet "Det stora tårtslaget". Supermaffig chokladtårta med mörk rom, hasselnötter och stjärnanis. En blivande klassiker!

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

**KEY LIME PIE
PÅ GULDKANTS VIS**

G L

Lime - kokos

95 kr

Sötsyrlig pajfyllning med limegelé serveras med vår egen gräddglass och kokoscrunch.

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

R

E

T

R

E

S

S

E

D