



**GULDKANT ISN'T A PLACE FOR MEAT EATERS. OR VEGETARIANS. OR VEGANS. IT'S FOR EVERYONE.**

# SMÅRÄTTOR / FÖRRÄTTOR

*Sharing is caring*

## DRINKAR

<b>SUMMER FROZEN DAIQUIRI</b> 140 KR Lime <b>MAKE IT PIMP:</b> hallon,, jordgubb + 10 KR	<b>NEED A WAKE UP CALL</b> 142 KR Aperol, Hernö gin, citron, ingefära
<b>MOJITO</b> 135 KR Rom, lime, socker, mynta och soda <b>MAKE IT PIMP:</b> hallon, fläder, jordgubb + 10 KR	<b>I PREFER TO DRINK MY FLOWERS</b> 142 KR St. Germain fläder, viol, citron, prosecco
<b>APEROL SPRITZ</b> 99 KR Aperol, citron, soda, prosecco	<b>GIVE ME SOME SPICE</b> 142 KR Averna amaro, ljus rom, gammal Dansk, lime, ginger beer
<b>HENDRICK'S GIN &amp; TONIC</b> 140 KR Hendrick's gin, tonic och gurka	<b>WHEN LIFE GIVES YOU MELONS</b> 142 KR Limoncello, ljus rom, melon, citron, prosecco
<b>YOU FIND ME IN MEXICO</b> 142 KR Tequila, ananas, citron, chili	<b>LET'S GET BADASS BANANAS</b> 142 KR Black Spiced Rum, bananlikör, lime, basilika

<b>MIXADE NÖTTER</b> 45 KR Smaksatta med örter, vitlök och citron	<b>GULDKANTSPOMMES</b> 59 KR med vitlöksmajonnäs & Guldkants egen ketchup <b>MAKE IT NICE:</b> toppa med massor av finriven parmesan + 15 KR
<b>ITALIAN OLIVES</b> 39 KR Gröna och svarta oliver med vitlök och citron	

<b>HALLOUMIFRITTERS</b> 59 KR <b>VEGETARISKT</b> med tomatdip	
<b>VITLÖKSBRÖD (L)</b> 59 KR <b>VEGETARISKT</b> med olivolja, färska vitlök och aioli	
<b>ROSÉ:</b> La Vieille Ferme Rosé, Rhône, Frankrike 396 kr / 99 kr	
<b>ANTIPASTO CLASSICO (G)</b> 129 KR Ost och chark med goda tillbehör är en härlig start på måltiden eller som tilltugg till drinken.	
<b>BUBBEL:</b> Rotari Cuvée 28, Trentino, Italien 479 kr / 99 kr	
<b>RÖTT:</b> Barbera d'Asti Surí, Piemonte, Italien 460 kr / 115 kr	

**MOZZARELLA E POMODORO** 135 KR  
**VEGETARISKT** Buffelmozzarella 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:** Pistonhead Haze Lager, Sverige 79 kr / 40 cl

**RÄKLÅDAN (L)** 135 KR  
En näve rökta räkor att sitta och pilla vid bordet är aldrig fel. Vi serverar dem med vitlöksmajonnäs, vitlöksbröd och citronklyfta.

**VITT:** Riesling Keuntz-Bas, Alsace, Frankrike 496 kr / 124 kr  
**ÖL:** Mariestads Continental, Sverige 59 kr / 40 cl

**GK'S RÅBIFF (G) (L)** *Klassiker!* 80G 139 KR

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.

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

**TOAST SKAGEN (L)** *Favorit!* 159 KR

Ett av Tore Wretmans många bidrag till den svenska gastronomin som ju också är en av Sveriges mest sålda förrätter. Vi gör den på klassiskt vis med räkor, majonnäs, pepparrot och dill som serveras med smörstekt bröd och en klick löjrom.

**VEGETARISKT MAKE IT VEGO:** tofuskagen med tångcaviar

**VITT:** Château Briot Blanc, Bordeaux, Frankrike 436 kr / 109 kr  
**ÖL:** Mariestads Ofiltrerad, Sverige 69 kr / 40 cl

**PIZZA SWEDISH LUXURY** 235 KR

Lyxpizza, perfekt förrätt att dela på 2-4 personer. Löjrom, crème fraiche, riven Västerbottensost, rödlök, dill och citron.

**CHAMPAGNE:** De Saint Gall BdB Extra Brut Premier Cru, Frankrike 770 kr / 129 kr

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

**PIZZA SKAGEN** 210 KR

Crème fraiche, Västerbottensost, skivad svensk färskspotatis, spetskål. Toppas med Tore Wretmans äkta skagen, citron och dill.

**MAKE IT GULDKANT:** toppa med löjrom + 100 KR

**VITT:** Burgáns Albariño, Rías Baixas, Spanien 496 kr / 124 kr  
**ÖL:** Pistonhead Haze Lager, Sverige 79 kr / 40 cl

ÄR DU ALLERGISK? Fråga personalen så hjälper vi dig!

# Guldkant's PIZZA

Våra pizzor görs på italienskt tipo-00 mjöl och får hallfäsa i minst 12 timmar innan de går in i den 400 grader varma stenugnen.

**ALLA PIZZOR GÅR ATT FÅ GLUTENFRIA (30 KR EXTRA) OCH MED VEGANOST**

Våra glutenfria pizzor är inte ämnade för gäster med glutenkänslighet. Pizzorna gräddas i samma ugn som övriga pizzor så 100% glutenfritt är inte garanterat.

*Good food takes time*

**VI BÖRjade SERVERA PIZZA 2002**

på vår första restaurang Blå köket. Sen har våra pizzor följt med oss nästan på alla våra restauranger. Mjöl, vatten och jäst. Låter enkelt, men som med all matlagning så finns alltid några avgörande kapitel som resulterar i en produkt med det där extra. Jäsningstekniken och höga värmen på ugnen är avgörande tillsammans med rätt typ av mjöl. De råvaror som sedan utgör en del av basen är såklart den kryddiga tomatsåsen och vår ostblandning. Vi inspireras av de klassiska pizzeriorna i Neapel men också lika mycket från crazy pizzas från USA och Japan. Enkelt kan man säga att vi gör pizza på Guldkant's sätt och tar fram våra unika varianter på denna hyllade maträtt. Eller som vi säger det:

*Pizza på allvar!*

— SIGNATURE PIZZAS —

**GULDKANTS BEA** 159 KR

Vitlöksmarinerad fläskfilé, tomat, lök och färska champinjoner. Serveras med Guldkantsbearnaise och hackad persilja.

**MAKE IT GULDKANT:** extra mycket kött och stor skål med bea +30 KR

**RÖTT:** Vinea Crianza, Cigales, Spanien 496 kr / 124 kr

**ÖL:** A ship a full IPA, Sverige 84 kr / 40 cl

**CHÉVRE** 149 KR

**VEGETARISKT** Fransk getost. Vi toppar med krispiga frön, honung, balsamicoglaze och rucola.

**MAKE IT GULDKANT:** extra mycket chevré och toppat med prosciutto di Parma +30 KR

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

**ÖL:** Blue Moon Belgian White, USA 84 kr / 40 cl

**PIZZA SWEDISH LUXURY** 235 KR

Lyxpizza, perfekt förrätt att dela på 2-4 personer. Löjrom, crème fraiche, riven Västerbottensost, rödlök, dill och citron.

**CHAMPAGNE:** De Saint Gall BdB Extra Brut Premier Cru, Frankrike 770 kr / 129 kr

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

## CLASSIC-ISH PIZZAS

### CLASSICØ CAPRICCIOSA 119 KR

Äkta kokt italiensk skinka och färska champinjoner.

**RÖTT:** Barbera d'Asti Surì, Piemonte, Italien 460 kr / 115 kr

**ÖL:** Mariestads Continental, Sverige 59 kr / 40 cl

### QUEEN MARGHERITA 139 KR

Mozzarella, semitorkade tomater, riven parmesan, ruccola, citronolja.

**MAKE IT GULDKANT:** prosciutto di Parma + 25 KR

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

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

## VEGGIE-ISH PIZZAS

### HALLOUMI GREEN GARDEN 149 KR

**VEGETARISKT** Vitlöksfärskost, halloumi, semitorkade tomater, champinjoner, toppas gröna oliver, ruccola och citronolja.

**MAKE IT GULDKANT:** toppa med prosciutto di Parma + 25 KR

**RÖTT:** Imago, Mendoza, Argentina 396 kr / 99 kr

**ÖL:** Mariestads Continental, Sverige 59 kr / 40 cl

### SPECIAL SPICY VEGAN FALAFEL 149 KR

**VEGETARISKT** Champinjoner, krossad grönärtsfalafel, färska tomater, picklad rödlök, ruccola, vitlöksdressing och sriracha chilisås.

**VITT:** Riesling Keuntz-Bas, Alsace, Frankrike 496 kr / 124 kr

**ÖL:** Blue Moon Belgian White, USA 84 kr / 40 cl

## LIMITED EDITION PIZZA

### KING CAESAR 159 KR

Kycklingfilé, lök, bacon toppas med strimlad romansallad, parmesan och vitlöksdressing.

**RÖTT:** Rémole, Toscana, Italien 476 kr / 119 kr

**ÖL:** Beavertown Neck Oil Session IPA, Storbritannien 94 kr / 40 cl

### AMERICAN DREAM 159 KR

Pulled pork, bacon, jalapeños, toppad med picklad rödlök, aioli och smokey bbq sauce.

**RÖTT:** Dancing Bull Zinfandel, Kalifornien, USA 496 kr / 124 kr

**ÖL:** Heineken, Nederländerna 69 kr / 40 cl

### PIZZA SKAGEN 210 KR

Crème fraiche, Västerbottensost, skivad svensk färskpotatis, spetskål. Toppas med Tore Wretmans äkta skagen, citron och dill.

**MAKE IT GULDKANT:** toppa med löjrom + 100 KR

**VITT:** Burgáns Albariño, Rías Baixas, Spanien 496 kr / 124 kr

**ÖL:** Pistonhead Haze Lager, Sverige 79 kr / 40 cl

# VARMRÄTTER

### MOULES FRITES (G) 219 KR

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

*Favorit!*

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

**ÖL:** Duwel, Belgien 89 kr / 33 cl

### GULDKANTS Classic SCHNITZEL 229 KR

Vår stora, krispiga schnitzel av fläskkött är nu som den var en gång i tiden. Vi serverar den med lökfrästa ärter, bärkapris, citron, tartarsås, rödvinsås och Guldkantspomes.

*Klassiker!*

**MAKE IT VEGO:**  
Vegetarisk schnitzel

**RÖTT:** La Vieille Ferme Rouge, Rhône, Frankrike 396 kr / 109 kr

**ÖL:** Krusovice, Tjeckien 84 kr / 40 cl

### CITRONGRILLAD SPETSKÅL 230 KR

**VEGETARISKT** Vänd i brynt smör och serverad med krispig grönärtsbiff, sparris och krossade gröna ärter. Toppas med citronyoghurt, nyriven parmesan och kryddigt bovetekrisp.

**MAKE IT VEGAN:** vi byter ut smör mot "roast umamidressing" och citronyoghurt mot citronolja, toppar med veganost.

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

**ÖL:** Blue Moon Belgian White, USA 84 kr / 40 cl

### KOLGRILLAD KALVYTTERFILÉ "BERNAISE" 279 KR

Pepparullad kalvrygg med vispat örtsmör, Guldkantsbearnaise och variation på tomater tillsammans med Guldkantspomes och krispiga lökringar gör detta till en storsäljare hos oss.

*Storsäljare!*

**RÖTT:** La Vieille Ferme Rouge, Rhône, Frankrike 396 kr / 109 kr

**ÖL:** Heineken, Nederländerna 69 kr / 40 cl

*Kolgrillat!*

## DESSERTER

### CRÈME BRÛLÉE (G) Favorit! 98 KR

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

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

### CHOKLADBOLL 35 KR

med tryffelbifyllning

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

### ABBORRFILÉ PÅ SKÄRGÅRDSVYS 279 KR

Handskalade räkor och en sommarsallad med picklad rödlök gör abborren sällskap tillsammans med grillad citron, kokt färskpotatis samt gräslöksmajonnäs och nyriven pepparrot.

**VITT:** Burgáns Albariño, Rías Baixas, Spanien 496 kr / 124 kr

**ÖL:** Pistonhead Haze Lager, Sverige 79 kr / 40 cl

### GK'S RÅBIFF (G)(L) HEL 219 KR 160G

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. Serveras med Guldkantspomes och tomatsallad.

**ÖL** Krusovice, Tjeckien 84 kr / 40 cl

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

### GULDKANTS RÄKMACKA Royal Deluxe (L) 219 KR

Nu är vår stora räkmacka tillbaka på menyn! Som en hel varmrätt på en stor skiva kavring; kokt ägg, majonnäs, krispsallad, tomater och rejält med räkor toppas med picklad rödlök, dill och ärtskott. Klassiskt gott!

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

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

### KOLGRILLAT KYCKLINGBRÖST (L) 249 KR MED FÄRSKA ÖRTER

Smakrik kyckling med krispigt strössel av dragon, körvel och persilja som serveras med tryffelsvängda sommarprimörer, tryffelmajonnäs, krossad gräslökspotatis och grillad citron. Fräscht och smakrikt.

**RÖTT:** Rémole, Toscana, Italien 476 kr / 119 kr

**ÖL:** Beavertown Neck Oil Session IPA 94 kr / 40 cl

*Kolgrillat!*

### SMÅLÄNSK SOMMAR 119 KR

Massor av Svenska jordgubbar från Axelssons i Mållila med nyvevad vaniljglass och dulcecolasås. Serveras med krossade drömmar, vispgräddade och citronmeliss.

**SÖTT** Moscato d'Asti Bricco Quaglia, Piemonte, Italien 68 kr / 6 cl

### TRÄDGÅRDSBÄR 99 KR

Ljummen smulpa med bär, rabarber och vår egen vaniljsås.

**SÖTT** Soellner Riesling, Wagram, Österrrike 84 kr / 6 cl