COCKTAILMENY

Signaturcocktails — / 165 kr

BASIL SMASH
Gin, Fänkålssirap, Limejuice,
Färsk Basilika

FABRIC SOUR
Whiskey, Angostura,
Shiso limejuice, Äggvita

LILAC DREAM
Rom, Syrensirap, Citron, Äggvita

Sommarcocktails — / 165 kr

APEROL SPRITZ
Aperol, Cava, Soda, Apelsin

ELDERFLOWER PASSION
Cava, Fläder, Lime, Mynta

SALTHAMN SPRITZ
Prosecco, Shiso, Gurka, Toppas
med lemonad

ROSÉ CIELO
Limoncello, Roséprosecco,
Honungsros

Martinis — / 170 kr

SUMMER SEASON
Vodka, Hallonsirap, Äppeljuice från
Salthamn, Citron, Vitt skum

HIBISCUS SOUR
Rom, Aquavit, Hibiskus, Citron,
Toppas med Prosecco

Sangria — 165 kr Glas / 635 kr Jug

CLASSIC RED
Amaro Montenegro, Rött Vin,
Lemonad, Apelsin, Stjärnanis, Kanel

CLASSIC WHITE
Vitt Vin, Cointreau, Lemonad,
Lime, Citron

Alkoholfria alternativ finns. Fråga gärna Personalen. — / 75 kr

Kaffedrinkar / 165 kr

IRISH COFFEE
Irländsk Whiskey, Farinsocker,
Kaffe, Grädde

KAFFE KARLSSON
Baileys, Cointreau,
Kaffe, Grädde

JAMAICA COFFEE
Rum, Kahlúa, Kaffe, Grädde

Öl & Cider

WISBY PILS 5% / 75 kr

CORONA / 75 kr

Alkoholfritt

RICHARD JULIN BLANC DE BLANCS / 85 kr
20 cl mousserande vitt vin

JOHLINI / 55 kr
Mousserande Te

LOKA / 38 kr

COCA-COLA / ZERO / 45 kr

KIVIKS LEMONAD / 45 kr

SALTHAMNS EGEN SAFT / LEMONAD / 38 kr

SALTHAMNS SKAGEN 195

Skagenröra, tångkaviar och dillolja, serveras på hembakad kavring.
En svensk klassiker, helt enkelt.

SÄSONGENS CAPRESE 160

En variation av tomater med säsongens färska bär eller frukter från vår trädgård.
Mozzarella, picklad rödlök, basilika, björnbär & mullbärsbalsamico och vår gröna olja.
Serveras med rostat ramslöksbröd. En rätt med en smak av sommar.

HUMMUS 160

Vår hemlagade hummus på kikärtor och rödbetor. Serveras med vår hemlagade ramslökspesto, trädgårdens primörer och grillad levainbröd.

ASIATISK KÅLSALLAD MED VEDUGNSBAKAD KYCKLING 255

Svensk kyckling på en asiatisk kål & risnudelsallad serveras med en dressing
på ingefära, lime, chili, koriander, vitlök, sesam, soja, kimchi, fisksås samt jordnötter.

FJÄLLRÖDING 295

Vedugnsbakad fjällrödingfilé med vedugnsrostad färskpotatis med dill,
kall ängssyresås och smörstekt mangold med vitlök och rostades solroskärnor.

GRILLAD LAMMKORV MED PARMESAN 205

Lammkorv med parmesan, pretzelbröd, getostcrème, rödbetsmarmelad, picklad rödlök, dijonnaise, rostad lök, vedugnsrostad zucchini, potatis, tomat, rödlök, vitlök, oliver & serveras med en soltorkad tomatcrème med dragon.

LÅNGBAKAD FLÄSKSIDA 275

Äppelbakad fläsksida, serveras med rostade rotsaker, grön tomatchutney,
friterad salvia och salviasky.

MOROT & ZUCCHINIBIFF MED CHUTNEY 225

Morötter & zucchini från vårt trädgårdsland, rivna och kryddade med indiska smaker, serveras med buljongkokt gotlandslinser, vegansk örtmajonäs, picklade betor och friterad grönkål.

FÖR DE SMÅ

Kokt korv med rostad potatis, sallad & ketchup. 95
Fjällröding med dillmajonnäs & rostad potatis. 140
Kycklinglårfilé med currymajonnäs och ris. 125

PÅ KVÄLLEN *efter 16.00*

Utöver vår ordinarie meny

VÅRA PIZZOR

PIZZA BIANCO 225

Chèvre, päron, rostade solroskärnor och ruccola.

SALAMI PIZZA 215

Fänkålssalami, mozzarella, hemlagad tomatsås med örter från landet, cocktailtomater.

PIZZA MED PULLED LAMB 245

Grön tomatsås, picklad rödlök, fetaost och ruccola.

PIZZA MARGHERITA 195

Hemlagad tomatsås och mozzarella.

SÖTT *och* GOTT

CHOKLAD DRÖM 125

Hembakad brownie med chokladganache, mjölkchokladglass,
rostad vit choklad, maräng och salt karamellsås.

SYRENSORBET 110

Serveras med mullbärscouli & havreflarn (vegansk laktos- och glutenfri).

FLYGANDE PAVLOVA 125

Vi tolkar pavlovan på vårat vis. Maräng, vit chokladkräm med lime,
jordgubbsmousse och smultronglass, lättvispad grädde och syrensirap.

SALTHAMNS SÖTA BRICKA 205

Ett urval av våra bakverk.

TRYFFEL & PRALINER 40

2 olika smaker (fråga efter dagen smaker).

VIN & ANDRA DRYCKER

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

Champagne Collet Blanc de Blancs, Frankrike	895
Le Rughe Prosecco Brut, Italien	130 / 585
Cero Blanco Cava, ekologisk, Spanien	125 / 575
Quinta de Amares Arinto, Portugal	610
SAV 2012 Mousserande Björksav, Sverige	595

VITA VINER

La Fage, Frankrike	120 / 495
Meursault 1er Cru Genevrières, Domaine Darviot-Perrin, Frankrike	1595
Moviert Pinot Grigio, Italien	155 / 610
Grüner Veltliner Groiss DAC, ekologisk, Österrike	140 / 595
Quinta de Amares Alvarhinho, Portugal	595
Flora M. Grindl Riesling 2020, Österrike	635
Hollenburger Riesling, Christopher Hoch, Österrike	765
Sutter Grüner Veltliner, Österrike	145 / 595
Azares Chardonnay, Spanien	145 / 595

ROSÉ

La Vieille Ferme, Frankrike	120 / 495

RÖDA VINER

FRANKRIKE

Domaine Magy, Côtes-du-Rhône	645
Samsó Nature Cazes, biodynamisk, Roussillon	155 / 620
Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot, Domaine Blain, Bourgogne	900
Gevrey-Chambertin 1er Cru Poissenot, Domaine Humbert, Bourgogne	1410
Echezeaux Grand Cru, Domaine J-M Millot, Bourgogne	1410

RÖDA VINER

ÖVRIGA

Patriale, ekologisk, Toscana (Montepulciano, Primitivo)	120 / 495
Red Red Wine, Vini Campisi, Sicilien	795
Dolcetto d'Alba, Casa di Miafore, ekologisk, Piemonte	715
Umberta Barbera Magnum, 1,5 liter, Piemonte	800
Diamine Sangiovese Magnum, 1,5 liter, Toscana	850
Familglia Pasqua Amaraone, Veneto	1195
Página Pinot Noir, Portugal	675
Freixo Reserva, Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon, Portugal	685
Mineral, Carignan & Grenache, DO Montsant, Spanien	695

DESSERTVIN

Banyuls, Cazes, ekologisk, Frankrike	100 / 645
Rivesaltes Ambré, Cazes, ekologisk, Frankrike	6 cl glas
Les 4 Villages, Cazes, ekologisk, Frankrike	

AVEC

25 / cl

Baileys
Amaretto
Calvados Boulard Pays d'Auge
Grönsteeds VS
Limoncello
Cointreu