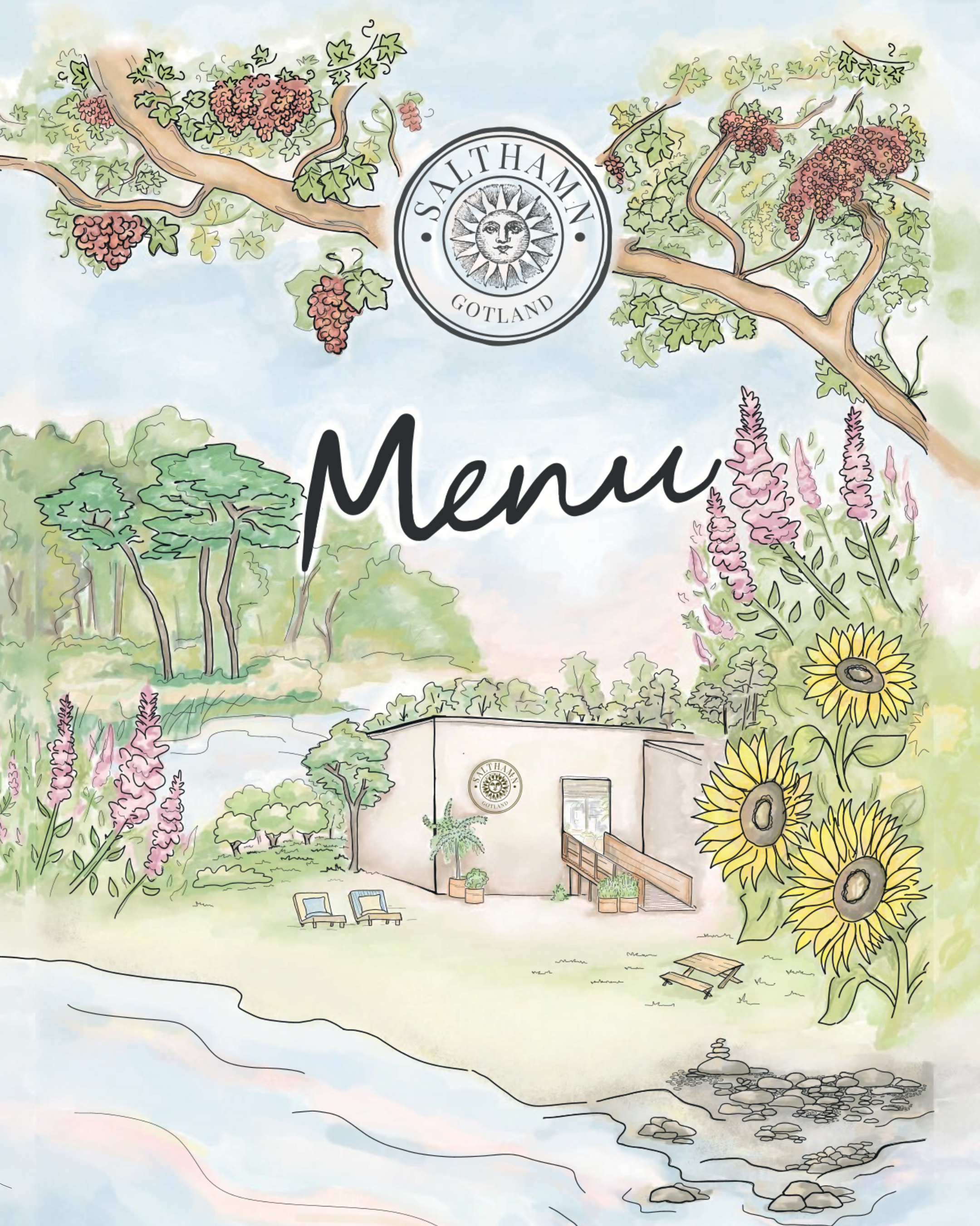




Menu



Signatürdrinkar

ELDERFLOWER PASSION

Cava, Fläderblom, Lime, Mynta

PLOMMON SMASH

Ljus rom, Plommon, Citron,
Socker, Äggvita, Timjan

SALTHAMN SILVER

Limoncello, Citron, Socker,
Äggvita, Angostura bitter, Zest

LILAC DREAM

Gin, Syren, Citron, Äggvita, Syrenskum

VISBY VIBE

Mörk rom, Shizo, Socker,
Mynta, Lemonad

ESPRESSO SALTED CARAMEL

Vodka, Saltad karamellikör,
Espresso

/ 165 kr

Sommardrinkar

APEROL SPRITZ

Aperol, Cava, Soda,
Apelsinskum, Zest

THE FACTORY

Whisky, Cointreau, Citron,
Lemonad, Mynta, Socker

RHUBARB DREAM

Rhubarb, Xanté, Citron, Äggvita,
Lemonad, Rabarber

/ 165 kr

Sangria

KLASSISK RÖD

Amaro Mentenagro, Patriale, Lemonad,
Apelsin, Stjärnanis, Kanelstång

KLASSISK VIT

Chavin, Cointreau, Lemonad,
Lime, Citron

155 Glas
595 Kanna



Kaffedrinkar

IRISH COFFEE

Irländsk whisky, Farinsocker,
Kaffe, Grädde

KAFFE KARLSSON

Baileys, Cointreau,
Kaffe, Grädde

/ 165 kr

Öl & Cider

WISBY PILS 5%

SOL

/ 75 kr

Alkoholfritt

RICHARD JULIN BLANC DE BLANCS

85

20 cl mousserande vitt vin

JOHLINI

55

Sparkling tea

LOKA

35

COCA-COLA / ZERO

45

KIVIKS LEMONAD

45

SALTHAMNS EGEN SAFT / LEMONAD

45



SALTHAMNS SKAGEN

190

Skagenröra med handskalade räkor & tångkaviar serveras i snäckskal med surdegsbröd. En svensk klassiker, helt enkelt.

SÄSONGENS CAPRESE

155

En variation av tomater med säsongens färska bär eller frukter från vår trädgård. Mozzarella, picklad rödlök, basilika, balsamvinäger och olivolja. Serveras med rostat ramslöksbröd. En rätt med en smak av sommar.

HUMMUS

155

Vår hemlagade hummus på kikärter och rödbetor. Serveras med trädgårdens primörer, vår hemlagade pesto och ramslöksbröd.

ASIATISK KÅLSALLAD MED VEDUGNSBAKAD KYCKLING

245

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 ramslöksemulsion, grönsaks crudité, grillad citron & säsongens primörer & potatis från vårt trädgårdsland.

GRILLAD LAMMKORV MED PARMESAN

195

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

LÅNGBAKAD FLÄSKSIDA

255

Äppelbakad fläskside, griljerad med honung, ugnsbakade rotsaker & potatis, calvadosky, äppelkompott & friterad grönkål.

MOROT & ZUCCHINIBIFF MED CHUTNEY

215

Morötter & zucchini från vårt trädgårdsland rivna och kryddade med Indiska smaker, serveras med ris, vår egen morotschutney, rostade mandlar och en vegansk myntasås & chiliolja

FÖR DE SMÅ

Kokt korv med rostad potatis, sallad & ketchup

95

Fjällröding med dillmajonnäs & rostadpotatis

140

Kycklinglårfilé med currymajonnäs och ris

125



PÅ KVÄLLEN EFTER 16.00

SALTHAMN SHARING - FÖR TVÅ

345

Pinsa med mozzarella, prosciutto & basilika, lammkorv med parmesan, hummus, rostat ramlöksbröd & grönsaker från Salthamns trädgård, honungsaioli, marinerade oliver, ost och chark samt hemlagad marmelad och fröknäcke - perfekt som sällskap till vinet eller Sangrian.

VÅRA PIZZOR

KÖKETS URVAL AV TVÅ PIZZOR PER KVÄLL

PIZZA BIANCO

220

Västerbottenost, mascarpone, mozzarella, tångkaviar, picklad rödlök och potatis.

MOZZARELLA OCH SALAMI PIZZA

210

Hemlagad tomatsås med örter från landet, färsk mozzarella och salami.

VITLÖKSGRATINERAD SNIGEL PIZZA

220

Mascarpone, mozzarella, crème fraiche, ruccola, persilja.

ZUCCHINI PIZZA

205

Zucchini, mascarpone, mozzarella, citronzest och vitlök

SÖTT OCH GOTT

GRAND DESSERT

205

Ett urval av våra bakverk.

CHOKLAD & NÖTTER

125

Chokladbrownie, hasselnötsglass, kanderade nötter, maräng och salt karamelsås.

SALTHAMNS PAVLOVA

110

Vi tolkar Pavlovan på vårt vis med smaker från vår trädgård, maränger med glass eller sorbet, frukt eller bärkompott allt efter säsong.

CHOKLADTRYFFEL

40

2 olika smaker (fråga efter dagen smaker).