



Små vågor

något litet innan
vi lägger ut

SNACKS

Marinerade oliver 55

Ost & charkbricka 155
Hårdostar & Salami

Rostade Mandlar 55

Rotfruktschips 45

KONSERVER

Serveras med crème fraiche,
rödlök och grillat bröd

Ansjovis 110

Boquerones 120
inlagd strömming

Sardiner 110

Hjärtmusslor 155

ÖLER PÅ FAT

Omake Betong
Ljus torr och ren lager från
Stockholm 4,8
Mellan **60** Stor **90**

Omake Suntrip
Fräsch och balanserad
session IPA 4,5
Mellan **60** Stor **90**

DRINKAR

Klassisk Spritz med Aperol eller
Campari **150**

Fruktig Spritz med citron eller
fläder **150**

Pimm's Lemonade 150
Örtig ginbaserad drink med
frukt och lemonad

Basilikabryggan 155
Gin cocktail med fläder, färsk
basilika och gurka

KANNA

Gyllene kölvatten 400
vodkacocktail i kanna med
bubbel och passionsfrukt

Sangria kanna 450
på valfritt vin

VIN PÅ FAT

Mousserande 90
ekologiska blandade lokala
druvor och chardonnay från
Emilia-Romagna, Italien

Pinot Blanc 90
ekologiskt, friskt och
mineraliskt vitt vin från
Rheinhessen, Tyskland

Pinot Noir 90
ekologiskt handskördat och
naturligt rött vin från
Rheinhessen, Tyskland

Landgången

en rejälare aptitretare för att stå emot
sjögången

FRITTERS

Grönsaksbiffar med bärig och syrlig
sumakyoghurt och guacamole, citron och
salladslök **90**

GAMBAS & NDUJA

Räkor och mjuk chilisalami med asiatisk
kokoskräm och syrad fänkål, friterad basilika
och lime. Serveras med grillat bröd **150**

MOULES FRITES

Ångkokta blåmusslor med rostad aioli, citron
och grillat bröd **150**

LITEN KÖTTMACKA

Flankstek i surdegsbröd med pestokräm,
mixsallad, picklad rödlök samt parmesan och
mild wasabimajonnäs **130**

LOBSTERROLL

Hummer i briochebröd, mixsallad, aioli och
citron
Serveras med kimchichips **195**

CURRY&GAMBAS POCKET

Röd curry marinerade räkor i naan-bröd med
krispig sallad, basilika-yoghurtmajonnäs,
koriander och lime **150**

RÄKOR

Kokta hela räkor med rostad aioli och grillad
citron, serveras med smörstektbröd **150**

ÖLER, URVAL

Tail of the Whale 80

Tysk-inspirerat veteöl, fruktig, frisk och lätt 3,5

Hallon & Passion Sour 80

Syrlig öl med toner av hallon och passionsfrukt
5,0

Summer Bulldog Pale Ale 80

Ljus pale ale, lätt besk med tropiska toner 4,5

Omaka Kallsup 85

Ovanlig smakupplevelse med bland annat
selleri: örtig och frisk 5,2

MOUSSERANDE

Clos Jangli 650

Cuvvé Brut – Luxemburg

Daniel Etienne 950

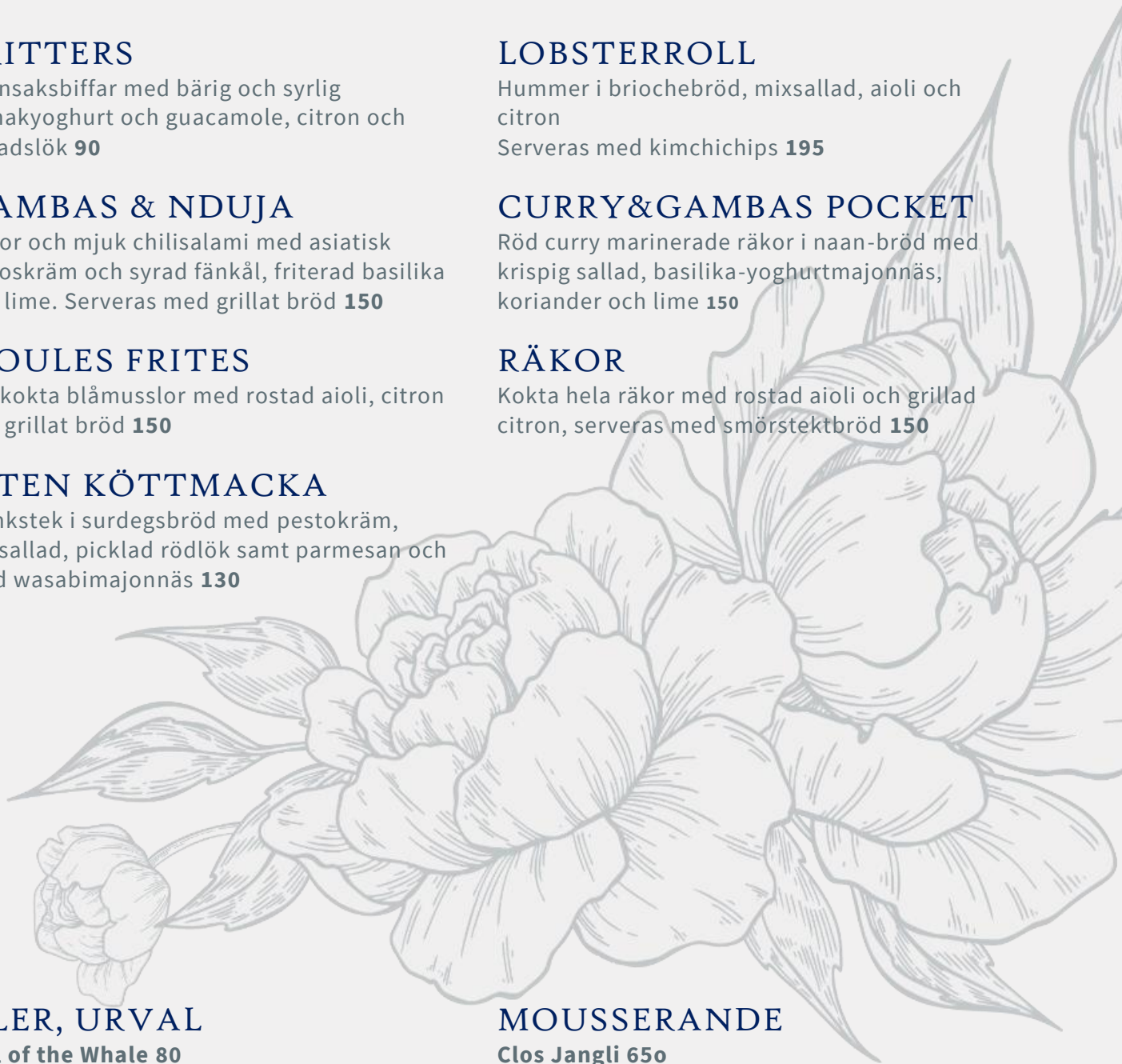
Tradition Brut – Champagne, Frankrike

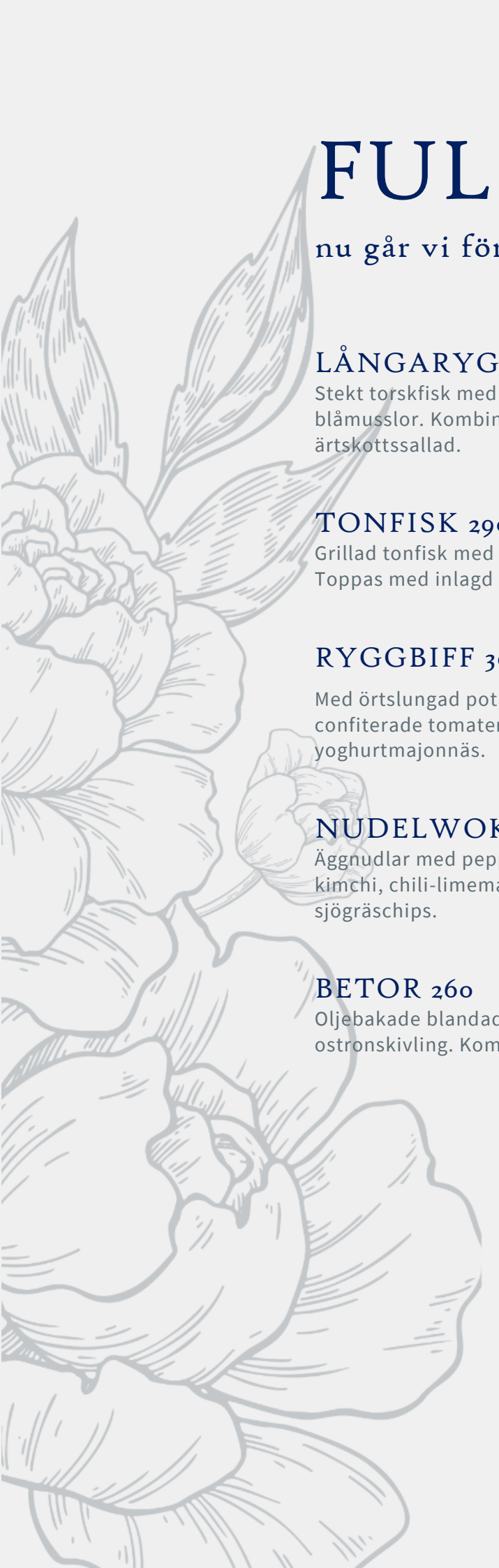
Allégory Platine A&J Demièr 1290

Blanc de Noir Brut Nature- Champagne, Frankrike

Piccini Prosecco DOP 450

Glera – Veneto, Italien





FULLA SEGEL

nu går vi för full rigg

LÅNGARYGG 340

Stekt torskfisk med somriga primörer, sesamgrillad pak choi och blåmusslor. Kombinerad med teriyakisås, grillad citron och en ärtskottssallad.

TONFISK 290

Grillad tonfisk med sesamfrötäcke, mangosallad och mild wasabimajonnäs. Toppas med inlagd ingefära, sjögräs och koriander.

RYGGBIFF 390

Med örtslungad potatis toppad med parmesan, wokade primörer och confiterade tomater. Ackompanjerad med smörad rödvinssky och basilika-yoghurtmajonnäs.

NUDELWOK 280

Äggnudlar med peppar-och honungs marinerad ryggbiff. Smaksatt med kimchi, chili-limemajonnäs och toppad med picklad chili, koriander och sjögräs chips.

BETOR 260

Oljebakade blandade betor med tryffelpuré, broccoli och friterad ostronskivling. Kombinerad med friterad sötpotatis och brynt smör.

EFTER

Sött i sikte

sista anhalten innan vi går i hamn

Hallon 105

Hallon pannacotta toppad med färska bär och hallonpulver

Rabarber 115

Tartelett fylld med rabarberkompott och toppad med somriga bär och vaniljsås

Kokos 105

Mango och Kokossorbet dekorerad med blåbärssås och vit chokladganasch smaksatt med matcha te

Brännlands iscider 110

Exklusiv svensk iscider från Västerbotten med koncentrerade smaker av mogna äpplen, honung och tropisk frukt. Sött men balanserad hög syra med lång, frisk avslutning.

Varmt

så att sjöbrisen inte biter

Kaffe eller Te 35

Espresso 35

Dubbel 45

Cortado 45

espresso med lite mjölk

Café con Leche 45

Espresso med mjölk

Cappuccino 45

Espresso med väl skummad mjölk och chokladpulver

Kaffe Karlsson 110

Kaffedrink med grädd- och apelsinlikör

Irish Coffee 110

Kaffedrink med whisky och grädde

Bodegan

skeppets skattkammare

VIN PÅ FAT

Mousserande 90

ekologiska blandade lokala druvor och chardonnay från Emilia-Romagna, Italien

Pinot Blanc 90

ekologiskt, friskt och mineraliskt vitt vin från Rheinhessen, Tyskland

Pinot Noir 90

ekologiskt handskördat och naturligt rött vin från Rheinhessen, Tyskland

ÖLER PÅ FAT

Omaka Betong

Ljus torr och ren lager från Stockholm 4,8 Mellan 60 Stor 90

Omaka Suntrip

Fräch och balanserad session IPA 4,5 Mellan 60 Stor 90

ÖLER PÅ FLASKA

Heinekein 0.0 60

Alkoholfri traditionell lager, lätt och frisk

A ship full of IPA 0.0 60

Alkoholfri IPA med lätt beska och citrustoner

Peroni Glutenfri 80

Lätt och fräsch glutenfri lager med mild beska 4,7

Tail of the Whale 80

Tysk-inspirerat veteöl, fruktig, frisk och lätt 3,5

Hallon & Passion Sour 80

Syrlig öl med toner av hallon och passionsfrukt 5,0

Summer Bulldog Pale Ale 80

Ljus pale ale, lätt besk med tropiska toner 4,5

Omaka Kallsup 85

Ovanlig smakupplevelse med bland annat selleri, örtig och frisk 5,2

CIDER

Päron 75

Grapefrukt 75

DRINKAR

Klassisk Spritz med Aperol eller Campari 150

Fruktig Spritz med Citron Eller Fläder 150

Negroni 150

Hernö Gin & Tonic 150

Basilikabryggan 155

Gin cocktail med fläder, färsk basilika och gurka

Strawberry Ahoy! 155

Jordgubbar, Aperol och fläder

Sjögräs 155

Rom cocktail med massa mynta

Pimm's Lemonade 150

Örtig ginbaserad drink med frukt och lemonad

KANNA

Gyllene kölvatten 400

vodkacocktail i kanna med bubbel och passionsfrukt

Sangria kanna 450

på valfritt vin - rött, vitt eller cava

ALKOHOLFRITT

Läsk i glas

såsom cola, sprite, tonic 40

Limonata

citron eller hallon & svartvinbär 45

Ginger Beer 50

Bubbelvatten 20

Apelsinjuice i glas 40

Chavin 0.0 Frankrike:

Mousserande Chardonnay 110

Mousserande rosé Grenache 85

Vitt Chardonnay 85

Rött Syrah 85

Seglarens söta 120

alkoholfri bubblig drink med bärdryck och mynta

MOUSSERANDE

Clos Jangli

Cuvvé Brut – Luxemburg

Frisk och fruktig med inslag av päron, vita blommor och subtil jästighet. Lätt krämig struktur och pigg syra. **650**

Daniel Etienne

Tradition Brut – Champagne, Frankrike

Elegant och klassisk Champagne med toner av gröna äpplen, citrus och rostat bröd. Fin mousse och lång mineralisk avslutning. **950**

Allégory Platine A&J Demièr

Blanc de Noir Brut Nature- Champagne, Frankrike

Elegant Blanc de noirs med noll dosage. Torr och ren stil med toner av mogna äpplen, nötter och brioche och mineralitet. **1290**

Piccini Prosecco DOP

Glera – Veneto, Italien

Torr, frisk och fruktig med inslag av päron, gröna äpplen och citrus. Fin mousse och balanserad syra. **450**

VITT

Clos Jangli

Pinot Gris Grand Premier Cru – Luxemburg

Fyllig med inslag av gula päron, vit persika och kryddig blommighet. Frisk syra och rund textur. **470**

Arneis Fussot DOC Ghiomo

Arneis – Roero, Piemonte, Italien

Behagligt torr med fin mineralitet och balanserad syra. Aromer av vita blommor, päron, citrus och mandel. **440**

Fravila - Blanca Terra

Chardonnay och Riesling– Mallorca, Spanien

Frisk och aromatisk med toner av persika, ananas och örter. Mjuk syra, subtil anis i avslut. Ekologisk och vegansk **540**

Febrer Blanco – Blanca Terra

Chardonnay, Riesling, Giró ros och Moscatel

Frisk och komplex med citrus och diskret krämighet från ekfatlagring, lång mineralisk avslutning. **620**

ROSÉ

Passiò Rosado – Blanca Terra

Cabernet Sauvignon, Malvasia och Merlot – Mallorca, Spanien

Frisk med inslag av torkade blommor, hö och sylriga jordgubbar. Lätt kropp med subtil bitterhet i avslut som ger frisk och lätt eftersmak. Ekologisk och vegansk
Standard **480** Magnum **850**

Miradou

Grenache, Cinsault och Syrah – Provence IGP, Frankrike

Torr och nyanserad med inslag av ljusa bär, stenfrukt och subtila kryddor. Harmoniskt och silktigt avslut. **350**

RÖTT

Clos Jangli

Pinot Noir Grand Premier Cru -Luxemburg

Elegant och bärig med fins syra, inslag av röda bär, örter och mineral med silkeslent avslut. **660**

Barbera d'Alba Superiore DOC

Barbera - Piemonte, Italien

Fyllig och fruktig, med toner av mörka körsbär och kryddor. Mjuka tanniner och livlig syra. **680**

San Roca Blanca Terre

Syrah- Mallorca, Spanien

Elegant medelfyllig med djupa aromer av mörka bär, kryddnejlika och subtila rökinslag. Mjuka tanniner och balanserad syra **520**

Legaris Crianza

Tempranillo- Ribera de Duero, Spanien

Fylligt och elegant med inslag av mörka bär, vanilj och kryddor. Mjuka tanniner och lång balanserad avslutning. **635**

Barolo Tresuri DOCG

Cantine San Silvestro, Nebbiolo - Piemonte, Italien

Ett klassiskt Barolo-vin med djup struktur och elegans. Doft av rosor, körsbär och tobak, med smak av mörka bär, lakrits och subtil ek. Lång, nyanserad avslutning. **1200**