

## VIN & BUBBLOR

### CHAMPAGNE & MOUSSERANDE VIN

MV Bonnaire Tradition "L'esprit du Temps" Champagne, France 155 / 895  
MV Henriot Blanc de Blancs, Champagne, France 175 / 995  
2020 Raventós i Blanc de Blancs Cava, Spain 130 / 675  
2015 Simonnet-Febvre Crémant de Bourgogne, France 130 / 675

### VITT VIN

2020 Delas Viognier, VdP d'Oc, France 95 / 450  
2020 Gérard Bertrand, Picpoul de Pinet, France 110 / 495  
2020 Kloster Eberbach Riesling Trocken-Dry, Germany 120 / 575  
2020 Joseph Drouhin Chablis, France 130 / 620  
2020 Guado Al Tasso Vermentino, Bolgheri, Italy 130 / 620  
2019 Joseph Faiveley, Bourgogne Chardonnay, France 145 / 675  
2021 Petes Pure Sauvignon Blanc, Pemberton, Australia 125 / 550  
2020 Stark- Condé Field Blend, Stellenbosch, South Africa 140 / 650  
2019 Newton & Johnson Southend Chardonnay 150 / 695

### ROSÉ VIN

2020 Zenato Chiaretto Bardolino rosé, Italy 95 / 450  
2021 Donnafugata Lumera rosé, Sicily, Italy 110 / 525  
2021 Triennes Rosé, IGP Méditerranée, France 110 / 525

### RÖTT VIN

2019 Delas Grenache/ Syrah, Côtes-du-Ventoux, France 95 / 450  
2018 Gérard Bertrand, Terroir Corbières, France 110 / 495  
2020 Kloster Eberbach Pinot Noir, Rheingau, Germany 120 / 575  
2020 Michele Chiarlo Il Principe Langhe Nebbiolo, Italy 130 / 625  
2019 Gaierhof Pinot Nero, Trentino, Italy 140 / 650  
2020 Bodega Noemía A' Lisa Malbec, Patagonia, Argentina 150 / 695  
2018 Alain Graillot Syrocco Syrah, Marocco 140 / 650  
2017 Marqués de Murrieta Reserva Rioja, Spain 155 / 650  
2018 Cederberg Cabernet Sauvignon 155 / 735  
2019 Poggio al Tesoro Il Seggio, Bolgheri, Italy 150 / 695  
2019 Agricola Punica, Montessu, Sardinia, Italy 145 / 695

### SÖTT VIN

2013 Fattoria di Felsina Vino Santo Chianti Classico 120 / 675 (375ml)  
2019 Donnafugata Ben Ryé, Passito di Pantelleria 120 / 675  
2021 Braida, Brachetto d'Acqui 85 / 475 (375ml)  
2021 Massolino, Moscato d'Asti 85 / 475 (375ml)  
Fonseca, Aged Tawny Port 10 year old 120 / 750



## DRYCK

### FATÖL 40 CL

Bryggmästaren Premium Gold • 74  
Källaröl, Lilla Åbro • 76  
Bron IPA • 79

### FLASKÖL & CIDER 33 CL

Kackelbryggeriet Ölandslager, Sweden • 82  
Kackelbryggeriet Ölands Pale Ale, Sweden • 82  
Kackelbryggeriet Ölands Ale, Sweden • 82  
Peroni lager, Italy • 78  
Asahi lager, Japan • 78  
Cape Point lager, South Africa • 78  
San Miguel (glutenfri), Spain • 78  
Punk IPA, England • 82  
Goose Island IPA, USA • 80  
Bryggmästarens Mellanöl, Sweden • 59  
Strongbow dry cider, England • 74  
Rekorderlig cider, Sweden • 70

### ALKOHOLFRIA DRYCKER

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite • 38  
Nanny State, Alkoholfri Ale • 62  
Bryggmästarens, Alkoholfri lager • 62  
Leitz "Eins, Zwei, Zero" Sparkling Riesling/ Rosé (250 ml) • 75  
Rekorderlig cider strawberry & lime • 42  
Rudenstam Svarta/Vita Vinbär • 50  
Sodaverket Öland R:Ose mild Tonic, :O-Pagne • 48  
Aroniadryck 25 cl • 58 / 75cl • 145

SLOTTSHOLMEN  
ON WATER

Gimme!  
Gimme!  
Gimme!

"Thank you!"

## MOCKTAILS 85 KR

### FRAISE

Jordgubbe, sprite, lime, socker

### GINGER FIZZ

Ginger Ale, grenadine, citron, socker

### COSMOPOLITAN

#### LONGDRINK

Tranbär, lime, apelsin, sprite

### VIRGIN MOJITO

Mynta, lime, soda

## COCKTAILS 155 KR

### WESTERN BAY 2.0

Westervik Dry Gin, citron, vaniljsocker, sodavatten

### SLOTTSHOLMEN

Vodka, hallonlikör, hallonpuré, grönt te, champagne

### PASSIONISTA

Vodka, passionsfruktspuré, limejuice, ananasjuice

### PEACH & BEACH

Persika, fläder, mynta, citron, Cava

### BALSAMIC STRAWTINI

Vodka, hallonpure, balsamico, basilika, citron

### RASPBERRY SWEET KISS

Vodka, hallonpure, persika, tranbärsjuice, citron, mynta

### MAJORELL

Vodka, Amaretto, apelsin, citron

### RYE MINT

Jameson, limejuice, ananasjuice

### GIN GARDEN

Gin, gurka, mynta

### JASMIN RED

Tequila, limoncello, hallonlikör, flädersirap, tranbärsjuice

## URBAN WINERY FROM GOTHENBURG

### WINE MECHANICS

#### VITT

2019 "Gimme, Gimme, Gimme" Riesling

715.-

2019 "Chit-Chat" Chenin Blanc

665.-

#### ORANGE

2018 "Skinny Love" Riesling

750.-



## À LA CARTE

### CALLES CAVIAR

Smäländsk störrum från Strömsnäsbruk med tillbehör

50gr • 825 KR 100gr • 1600 KR



## FÖRRÄTTER

FINE DE CLAIRE OSTRON • 35 kr/ st - 95 kr / 3 st

Schalottenlöksvinäggrett

LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN • 30gr 295 KR

Västerbottenblini, dillsmetana, rödlök och citron

TOAST SKAGEN • 215 KR

Smörstekt brioche, äpple, pepparrot, citron och lättdressad sallad

OXCARPACCIO • 165 KR

Tryffelpeccorino, ramslök, marconamandel och pommes paille

KÖRSBÄRSGAZPACHO • 160 KR

Fetaost, myntolja, rostade frön och krutonger

## VARMRÄTTER

LÄTTHALSTRAD TONFISK • 305 KR

Pak choi, edamamebönor, belugalinser, rostad marconamandel och ingefäremulsion

GRILLAD HUMMER • 675 KR

Chili- och limesmör, örtsallad, mangosalsa och pommes frites

HALSTRAD HAVSABBORRE • 325 KR

Vongole, sjökorall, gurka, fänkål och saffranskockt potatis

GRILLAT MAJSKYCKLINGBRÖST • 275 KR

Toppmurklor, fläksida, fräst spetskål och körsbärsås

GRILLAT LAMMYTTERFILÉ "SOUS VIDE" • 360 KR

Zucchini, friterad kapris, sparris, kalamataoliver, bakade kvisttomater och rostad rosmarinpotatis

POLENTA BIANCO • 235 KR

Ugnsrostad spetskål, sparris, sauce vierge och rostad marconamandel

## HÄNGMÖRAT FRÅN 565 KR

### UTVALD STYCKDETALJ

Serveras tillsammans med grillad sparris, tomat- och rödlökssallad, bearnaisesås och pomme pontneuf

Vi köper köttet från olika småskaliga uppfödare och slakterier, vi köper in de styckdetaljer vi anser vara bäst för stunden så vårt sortiment kan komma variera från en tid till en annan.

Prata med oss om vad vi erbjuder för detaljer idag.

Kika gärna i hängmörningskylarna i restaurangen.

## STEKGRADER

Rare	42 grader
Medium rare	44-48 grader
Medium	50-55 grader
Medium well	56-60 grader
Well done	66 grader

DESSA ÄR INNERTEMPERATURERNA PÅ KÖTTET VID SERVERING

## DESSERT

ISAD JORDGUBBSOPPA • 145 KR

Caipirinha, myntsirap och maräng

SLOTTSHOLMENS TRIPPEL • 135 KR

Kaffe, Jennies pralin, 3cl digestif

CRÈME BRÛLÉE • 145 KR

Vit choklad, Madeleinekaka och syltade kumquats

KOKOSPANNACOTTA • 145 KR

Rostad vitchoklad, passionsfrukt- och myntacoulis

SVENSKA OSTAR • 165KR

Slottsholmens marmelader och fröknäcke

## HOTDRINKS 155 KR

### IRISH COFFEE

Jameson, farinsocker, kaffe, grädde

### LEONARD SACHS

Kahlúa, Grand Marnier, kaffe, grädde

### AMARETTO COFFEE

Amaretto, kaffe, grädde

### KAFFE KARLSSON

Baileys, Cointreau, kaffe, grädde