

---

## VIN

---

### VITT VIN

- 2022 Mazet de Nizas, Sauvignon Blanc, Frankrike 105/525
- 2023 Leitz Out Trocken, Riesling, Rheingau, Tyskland 120/585
- 2022 Blanco, Alegre Valganon, Rioja, Spanien 135/675
- 2020 Catena Alta, Chardonnay, Mendoza, Argentina 155/775
- 2023 Saint Clair, Brocard, Chablis, Frankrike 160/795
- 2022 La Roche Vineuse, Rijckaert Macon, Bourgogne, Frankrike 165/825

### ROSÉ VIN

- 2022 Mazet de Nizas, Syrah, Grenache, Frankrike 105/525
- 2022 Mon plaisir, Chateau des Ferrages, Grenache, Syrah, Frankrike 145/725

### RÖTT VIN

- 2022 Mazet de Nizas, Syrah, Cabernet, Frankrike 105/525
- 2020 Cotes du Rhone, Santa Duc, Grenache, Rhone, Frankrike 125/625
- 2021 Casascarpa, Barbera d'Asti, Piemonte, Italien 125/625
- 2016 Gaba do Xil, Valdeorras, Menica, Spanien 125/625
- 2020 Nebbiolo d'Alba, Piemonte, Italien 145/675
- 2021 Clay Shannon, Pinot Noir, Lake County, Kalifornien, USA 145/675
- 2020 Le Meysonniers, Syrah, Rhone, Frankrike 160/795
- 2019 Le Difese, Cabernet Sauvignon, Toscana, Italien 160/795
- 2021 Rabble, Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA 165/825

### SLOTTSHOLMENS VINLISTA

Prata med din servitör för att se vår handplockade vinlista av sommelier Carl Hydbom Ulvaeus

---

## DRYCK

---

### FLASKÖL & CIDER 33 CL

Kackelbryggeriet Ölandslager, Sverige • 82

Kackelbryggeriet Nighting-Ale IPA, Sverige • 82

Poppels, Witbier, Sverige • 85

Peroni lager, Italien • 78

Asahi lager, Japan • 78

San Miguel (glutenfri), Spanien • 78

Punk IPA, England • 82

Rekorderlig cider, Sverige • 70

### FATÖL 40 CL

Bryggmästaren Premium Gold • 80

Bubbly Brew • 74

Zlatopramen • 86

### ALKOHOLFRIA DRYCKER

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite • 40

Bryggmästarens, Alkoholfria lager • 62

Bron, Alkoholfri IPA • 62

Åbro, Lättöl 2,2% • 35

Leitz "Eins, Zwei, Zero" Sparkling Riesling (250 ml) • 75

Leitz "Eins, Zwei, Zero" Rosé • 75

Golden Cider, Jordgubbscider • 55

Golden Cider, Äppelcider • 55

"Thank you!"

SLOTTSHOLMEN  
ON WATER



# KVÄLLSMENY

## BUBBEL

NV Canevel, Prosecco, Italien 105/ 570

NV Eureka Brut Nature, Cava Varias, Spanien 125/750

NV Palmer & Co Brut, Champagne,  
Frankrike 160/960

## SNACKS

OLIVER • 55

FRUKT & NÖT BLANDNING • 55

CHIPS LÄTTSALTADE / GRÄDDFIL • 38

ÄLGKORV • 45

## SLOTTSHOLMENS G&T 155

DRY G&T

Westervik's Dry gin, lime, flädertonic

NAVY G&T

Westervik's Navy gin, citron, svartpepparkorn,  
björktonic

PINK G&T

Westervik's Pink gin, apelsin, orange bitters,  
rabarbertonic

## FÖRRÄTTER

SLOTTSHOLMENS POTATISKROCKETT • 195  
25gr löjrom från Bottenviken, smetana, citron fluid och isad rödlök

KRABBSKAGEN • 215  
Kavring, avocado, lime och koriander

GRATINERADE OSTRON • 45 KR/ ST  
Vitlök, persilja och parmesan

HJORTTARTAR • 195  
Kapris, svartvitlöksaioli, picklade vinbär och krispig schalottenlök

KANTARELLSOPPA • 165  
Syrad grädde, granskottsolja, krispig purjolök och västerbottenoststänger

VITLÖKSBRÖD • 95  
Parmesan, mozzarella och persilja

## VARMRÄTTER

FJÄLLRÖDING • 335  
Saffranpotatis, bakad fänkål, havskräftsvinsås, fänkålskrudité, regnbågsrom och dillolja

STEKT STRÖMMING • 215  
Potatis-och rotcelleripuré, råörda lingon, krispig grönkål, pepparrot och brynt smör

MAJSKYCKLING • 325  
Potatiskaka med svecia, skogssvamp, slungad mangold, rostad-kyckling buljong och jordärtskockschips

HJORTYTTERFILÉ • 365  
Potatispuré med salvia, bakad purjolök, skogssvampscrème, röda vinbär, rödvinsås och jordärtskockakrisp

HÄNGMÖRAD RYGGBIFF FRÅN DACKEKÖTT • 515  
Potatispuré med salvia, glödbakad lök, rökt sidfläsk och rödvinsås

KÖTTBULLAR PÅ HÄNGMÖRAD RYGGBIFF • 235  
Potatispuré med salvia, gräddsås, råörda lingon, pressgurka och grönkål

BUTTERNUTPUMPA RISOTTO • 245  
Panerad svartrot, fetaost från Skurö gårdsmejeri, pistagenötter och grönkål

## MER PÅ SLOTTSHOLMEN

HOTELLFRUKOST • 225

Serveras mån-fre 07.00-10.00

Serveras lör-sön 07.30-10.30

HELGBRUNCH

Serveras lör-sön 12.00-15.00

Välkomna att boka i restaurangen eller på vår hemsida  
[www.Slottsholmen.com](http://www.Slottsholmen.com)

## EFTERRÄTTER

SLOTTSHOLMENS NYPONSOPPA • 135  
Vaniljmousse och rostade mandlar

APELSINCRÈME BRÛLÉE • 115  
Honeycomb och marshmallows

SVARTVINBÄRS-BAVAROISE • 125  
Vitchokladsganache, havresmul och sockerkaksbotten

SVENSKA OSTAR • 145  
Päron- och vaniljmarmelad, spisbröd och kanderade valnötter

PRALINER • 35 KR/ ST  
Prata med servitören om säsongens utbud

## BARNMENY

KÖTTBULLAR • 95  
Potatis, gräddsås, lingon och pressgurka

CHICKEN STICKS • 95  
På innerfilé, pommes och ketchup

PLÄTTAR • 75  
Sylt på säsongens bär och vispad grädde

