

Societetshusets Cocktails 175kr

Marstradier

Appelton, röd vermouth, limoncello, campar, lime.

Grandiosa rosa

Malfy rosa, Thomas Hnery pink Grape, Graoe

Northside

Gin, vit vermouth, lime, socker, mynta

Coco Coco

Passoa, galliano, citron, socker, kokosgrädde

Såsens soliga

Limoncello, citron, socker

Blåbärssour

Blåbärssour, Citron, Socker, Äggvita

Önskar Ni någon annan drink eller aperitif? Prata med er serveringspersonal.

Ostron och snacks

Marconamandlar.....65

Noccelaraoliver.....65

Ostron Mignonette.....49

Serveras med schalottenlöksvinägrett och citron

Blancherat Ostron.....75

Pepparrotsgrädde, grönt äpple

Horseradish cream and green apple

Sardeller i olivolja.....145

Serveras med grillat surdegsbröd

Anchovies in olive oil Served with grilled sourdough bread

Löjromschips.....195

Gräddfil, gräslök, rödlök, löjrom från kalix

Chips, bleak roe from kalix, sour cream, red onion, chives

Förrätter

Gravad sparris och burrata.....195

Sparris sallad, salsa verde dressing, mandlar

Cured asparagus and Burrata, asparagus salad, salsa verde dressing, almonds

Toast Pater Noster.....245

Den goda skaldjursöran toppad med löjrom och serveras på smörstekt toast

Seafood salad topped with bleak roe and served on butter fried toast

Råbiff Japonaise.....225

Soya, wasabikräm , picklad shiitakesvamp och riskrips

Japanese style tartare, soy sauce, wasabi cream, pickled shiitake mushrooms and crispy rice

Eldad havskräfta.....295

Med yuzuinfuserat brynt smör och citron

Grilled Langoustine served with yuzu-infused browned butter and lemon

Löjromstoast.....365

Löjrom från Kalix, gräddfil, rödlök, gräslök, citron och smörstekt toast

Bleak roe from Kalix, sour cream, red onion, chives, lemon, and butter-fried toast

Varmrätter

Moules Frites.....295

Moules Frites

Risotto.....295

Variation på kantareller och parmesan

A selection of chanterelle mushrooms with Parmesan

Kalkotlett Milanese på ben.....395

Grillad citron – somrig sallad – salsa verde på libbsticka

Veal chop Milanese, served with grilled lemon, a summer salad and lovage salsa verde

Kummelrygg465

Serveras med vitvinsås, sommarprimörer och färskpotatis

Hake Loin rerved with white wine sauce, summer vegetables and new potatoes

För 2 personer att dela

For 2 people to share

Helstekt piggvar595pp

Sommarprimörer, grillad citron, brynt smör och färskpotatis

Turbot on the bone served with summer vegetables, grilled lemon, browned butter, and new potatoes

Côtes du boeuf på ben.....595pp

Café de paris sås, sauce bordelaise och pommes frites

Cotes du Boeuf, with café de paris sauce, sauce bordelaise and french fries

Desserter

Glass med färska jordgubbar.....145

Vanilla Ice cream with strawberries

Chokladterinne155

Serveras med Diplomatkrem och Grand marnier marinerade jordgubbar

Served diplomat cream and Grand Marnier marinated strawberries

Tiramisu Limone155

Mascarponekrem, citroncurd, citronsyrup med limoncello

Tiramisu Limone with mascarpone cream, lemon curd, limoncello

Kvällens sorbet.....155

Serveras med bär

Tonights sorbet served with berries

Dessert drink 175kr/4cl

Espresso tini

Vodka, Espresso, Espressolikör, socker

Irish Coffee

Jameson, socker, kaffe, vispad grädde.

Kaffe Karlsson

Cointreau, Baielys, kaffe, vispad grädde

Hot shot 85 kr

Galliano, kaffe, grädde

Önskar Ni något annat? Prata med er serveringspersonal.



SOCIETETSHUSET

MARSTRAND 1886