

{House Cocktails}

130- 

BLOODY MARY (*high ball*)
Vodka, Worcestershire sauce, Tabasco, tomat juice

MANHATTAN (*martini*)
Whisky, söt vermouth, bitters, maraschinokörsbär

NEGRONI (*tumbler*)
Gin, söt vermouth, Campari, apelsin, maraschinokörsbär

OLD FASHIONED (*tumbler*)
Bourbon, bitter, socker, apelsin, maraschinokörsbär

STRAWBERRY DAIQUIRI (*coupe*)
Vit rom, jordgubbe, lime

KIR IMPÉRIAL (*flute*)
Mousserande vin, crème de framboise

{Signature Cocktails}

♦♦♦

CLOVER CLUB (*coupe*)
Gin, citron, hallon, äggvita

BACKSEAT DRIVER (*tumbler*)
Vit rom, apelsin, citron, lime, lemonade

COSMOPOLITAN (*martini*)
Vodka, Cointreau, lime, tranbärsjuice

MARGARITA (*martini*)
Tequila, Cointreau, lime, salt

ORANGE MARMALADE (*coupe*)
Gin, apelsinmarmelad, citron, äggvita

SIDECAR (*coupe*)
Cognac, Cointreau, citron, socker

{Virgin Cocktails}

♦♦♦

DRIVER'S PUNCH (*tumbler*)
Färsk frukt, apelsin, citron, lime, lemonade

LADY LAVENDER (*high ball*)
Grapefrukt, lavender sirap, tonic

VIRGIN MARY (*high ball*)
Worcestershire sauce, Tabasco, tomato juice, salt & peppar

{Förrätter}

BEEF TATAKI 150/265-
Stekt oxfilé med soja och sake-dressing

PAN-FRIED SCALLOPS 135-
Kammusslor serveras med örter & myntolja

TEMPURA VEGETABLES (VE) 120/195-
Tempura grönsaker med en soja, lime & mirin dipp sås

SKAGEN RÖRA 125-
Med rödlök, dill & löjrom

PEA & POTATO SAMOSA (VE) 110-
Ärta & potatis samosa med en kryddig amla chutney

HALLOUMI FRIES (V) 110-
Friterad halloumi med en kryddig dipp



PRAWN MASALA

En kryddig räk masala med roti, gobi pakora, amla chutney och lime raita
265-

SALMON WITH SHELLFISH EN PAPILOTE
Lax med musslor, kammusslor och räkor kokta en papillote serveras med handskurna chips och en senaps-aioli
250-

TEMPURA VEGETABLES (VE)
Tempura grönsaker med en soja, lime & mirin dipp sås
195-

MOULES-FRITES
Ångade musslor serveras med en grädda, vitlök & vitvin sås och pommes frites
190-

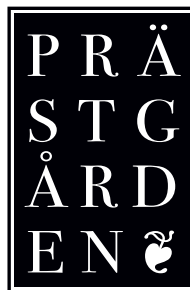
SMOKED SALMON TAGLIATELLE
Rökt lax Tagliatelle med en crème fraîche, vitlök och citronsås
150-

PRAWN SALAD
Räkor med en limemajonnäs, inlagd gurka, ägg & bladsallad
145-

BALSAMIC ROASTED VEGETABLES (V)
Rostade grönsaker med getost, pinjenötter och en balsamisk glasyr
175-

FISH & CHIPS
Tempura fish & chips, med tartare sås & "mushy peas"
235-

VÄLKOMMEN!



ETABL. 2018

{Efterrätt}

CHOCOLATE FONDANT 130-
En rik mörk chokladfondant serverad med vaniljglass

BLACKBERRY & APPLE CRUMBLE 120-
En björnbär & äppelmulpaj med kanel

TRIO OF DESSERTS 96-
Fläderblomma posset, Äppelstrudel med mandelmassa, Florentin

STRAWBERRY & PROSECCO GRANITA 96-
En granita på jordgubb, prosecco & vattenmelon

ITALIAN HOT CHOCOLATE 79-
Mörk italiensk varm choklad serverad med grädda

AFFOGATO 79-
Vaniljglass med espresso

{Mains}

PRÄSTGÅRDEN MEZZE (V)

Vegetariska delikatesser inklusive; getostpaket, kryddig samosa, halloumpinnar, grillade grönsaker, hummus, mynta tzatziki & plattbröd
245-

KOREAN SPICY CHICKEN
Friterad kyckling i koreansk stil och en kryddig "gochujang" sås
175-

STEAK FRITES WITH SAUCE GRIBICHE
Oxfilé med en gribichesås, handskurna chips och baby leaf sallad
295-

BEEF TATAKI
Stekt oxfilé med soja och sake-dressing
265-

CHERMOULA BEEF KEBAB
Oxfilékebab med hemmagjord plattbröd, grillade grönsaker, tomat chili chutney, babyblad & chermoula majonnäs
265-

PRÄSTGÅRDEN BEEF BURGER
Högrevsburgare med Prosciutto, lagrad cheddar, lök marmelad, inlagd gurka, Dijonmajo och pommes frites
175-

HLT BURGER (V)
Halloumi burgare med sallad, tomat chutney, inlagd gurka, Dijonmajo, och pommes frites
175-

{Champagne & Sparkling}

CAVICCHIOLI PROSECCO 120/360-
Cavichchioli 1928, Italien

SANTA TRESA IL GRILLO SPUMANTE 135/405-
Feudo di Santa Tresa, Italien

LOUIS MASSING CHAMPAGNE 210/630-
Louis Massing, Frankrike

PONGRACZ ROSÉ 140/420-
Pongracz, Sydafrika

{Whites/Rosé}

FRANSCHHOEK CELLAR SAUV. BLANC
Franschoek, Sydafrika 85/255-

RIESLING D'OR
Cave Vinicole Orchwiller, Frankrike 95/285-

CHÂTEAU DU TRIGNON ROSÉ
Famille Quiot, Frankrike 110/330-

LANGMEIL EDEN VALLEY CHARDONNAY
Langmeil Winery, Australien 150/450-

GELBLACK RIESLING TROCKEN
Schloss Johannisberg, Tyskland 170/510-

KUBLER ALSACE GEWÜRSTRAMINER "K"
Paul Kubler, Frankrike 185/555-

POUILLY FUMÉ LES CRIS 2015
Domaine A. Cailbourdin, France 220/660-

{Reds}

ROCCA ALATA RIP. VALPOLICELLA
Cantina di Soave, Italien 110/330-

CÔTES DU RHÔNE ST ESPRIT
Delas Frères, Frankrike 120/360-

TABALÍ PINOT NOIR 
Tabalí, Chile 145/435-

ERRAZURIZ MAX RESERVA CAB. SAUV.
Vina Errazuiz, Chile 150/450-

RIOJA CONDE DE VALDEMAR GRAN RES.
Bodegas Valdemar, Spanien 170/510

LANGMEIL HANGIN' SNAKES SHIRAZ
Langmeil Barossa, Australien 220/660v

AMARONE DEL VAL. BRIGALDARA
Brigaldara, Italien 265/795-

RESTAURANG

☞ PRÄSTGÅRDEN ☜
PRÄSTGÅRDSGATAN 3
82632 SÖDERHAMN
www.praestgardensoderhamn.se
E: info@praestgardensoderhamn.se
T: 073-330-3418

