

Tapas

Vi rekommenderar 3 tapas per person.

Tapas

Edens Skagenröra (G) 134 <i>Serveras med Edens chips.</i>	Falafel (G, L, VG) 129 <i>Serveras på en hummusbädd med olivolja.</i>
Sotad Gruyèreost (V) 150 <i>Serveras med Edens chips & timjan. Toppas med honung.</i>	Lamm med asiatisk touch (L) 209 <i>Lammytterfilé på stekt rosésallad. Toppad med wasabimarinerade sesamfrön. Serveras ljummen.</i>
Edamamebönor (L, VG) 89 <i>Sojabaserad sås på Edens vis.</i>	Melon & fetaostsallad (G, V, L) 99 <i>Vattenmelon serveras med smulad äkta fetaost, toppad med mynta.</i>
Lammtaco på libanesiskt vis (L) 149 <i>Med persilja, rödlöks- och sumaksallad. På gotländsk lammfärs, toppade med parmesanaioli.</i>	Rökta räkor (L,G) 129 <i>Från Katthammarsviks rökeri, serveras med vitlöksbröd & aioli.</i>
Mini tacos (G, L) 160 <i>Strimlad entrecôte, BBQ-dressing, sallad & picklade morötter. Toppade med parmesanaioli.</i>	Vegetarisk quesadillas (V) 129 <i>Tortillabröd fyllda med spenat, fetaost, halloumi & stekt lök. Serveras med nachochips & aioli.</i>
Dadlar (G, L) 88 <i>Friterade baconlindade dadlar med kärnor.</i>	Quesadillas 129 <i>Kyckling, ost & Pico De Gallofyllda tortillabröd. Serveras med nachochips & aioli.</i>
Miniburgare (G, L) 129 <i>På högre, BBQ-dressing, sallad, tomat, bacon & smältost. Serveras med pommes.</i>	Edens räksmörgås (L, G) 109 <i>Serveras på rågbröd med sallad, majonnäs & ägg. Toppas med citron & dill.</i>
Vegoburgare (V, L, G) 129 <i>Halloumi, sallad, tomat, panerad aubergine & BBQ-dressing, Serveras med pommes.</i>	Friterad brie (V) 139 <i>Friterad brie på ruccolabädd med honung & pinjenötter.</i>
Carpaccio (G, L) 189 <i>Serveras med tryffelmajonnäs, röd balsamvinäger & ruccola. Toppas med hyvlad parmesan & pinjenötter.</i>	Varmrökt lax (G, L) 150 <i>Serveras på en sjögräsbädd med färskoströra & asiatisk dressing.</i>
Barbeque ribs (L, G) 139 <i>Marinerade kamben.</i>	Pommes (VG, G, L) 79 <i>Serveras med BBQ dipp.</i>
Burrata (G, V) 160 <i>Serveras med trädgårdstomater, pesto & balsamico.</i>	Sötpotatispommes (VG, G, L) 99 <i>Serveras med majonnäs.</i>

Är du osäker på om du kan äta våra rätter på grund av allergi?

V – Vegetariskt

VG – Veganskt

G & L - Går att få som allergialternativ om du är känslig mot gluten eller laktos.

Vi hanterar många allergener i köket, men fråga oss i personalen så hjälper vi dig att hitta ett alternativ. Nyfiken på ursprung? Fråga personalen!



Efter maten

Dessert

Chokladfondant 129

Med gotländsk vaniljglass, färska bär & husets chokladsås.

Lyxig mumsbit (G) 55

Dadel fylld med jordnötssmör, doppad i mörk choklad. Toppad med flingsalt.

Hembakad saffranspannkaka (G, L) 129

Traditionell dessert ifrån Gotland, Serveras med salmbärssylt & grädde.

Crème brûlée 139

Klassisk fransk dessert med len vaniljkräm & ett tunt knäckigt lager karamelliserat socker på toppen.

Kaffe

Kaffe 35

Enkel Espresso 42

Dubbel Espresso 48

Te 35

Kaffedrinkar

Irish coffee 149

(Jameson, kaffe, farinsocker, grädde)

Kaffe Karlsson 149

(Baileys, Cointreau, kaffe, grädde)

Kaffe Baileys 149

(Baileys, kaffe, grädde)

Espresso Martini 149

(Kaluha, vodka, espresso)

Hotshot 125

(Kaffe, Galliano, Grädde)

Cognac

4 cl / 6 cl

Martell 100/150

Grönstedts 84/126

Ferrand 10 Generation 100/150

Rom

4 cl / 6 cl

Planteray Original Dark Rum 84/126

Planteray Isle of Fiji 84/126

Captain Morgan 84/126

Whiskey

4 cl / 6 cl

Laphroaig 10 years 150/200

Famous 100/150

Jim Beam 100/150

Jameson 100/150