

# Förrätter

## Starters

Krispig friterad papadum toppad med löjrom,  
rödlök och crème fraiche

*Whitefish roe, red onions and creme fraiche topped  
crispy deep fried papadum*



185: -

*Går även att få vegetarisk med tångkaviar*

*For vegetarian- served with seaweed caviar*

130:-

***Vinförslag: Martin Codax Albariño Spanien***

Sotad hjortcarpaccio med granskottsmajonnäs,  
havtorn och pinjenötter

*Blackened venison carpaccio with a spruce shoot mayonnaise,  
sea buckthorn and pinenuts*

165: -

***Vinförslag: Famiglia Pasqua DOC Valpolicella Ripasso, Italien, EKO***

Krämig skaldjursoppa med halstrad pilgrimsmussla och kaviarbröd  
*Creamy seafood soup with a seared scallop and smoked cod roe buttered  
bread*

155: -

***Vinförslag: Louis Moreau Chablis Spanien***

Gräslök- och färskostfylld kallrökt hälleflundrarulle  
med örtolja samt forellrom

*Chive and cream cheese filled smoked fillet of halibut  
with herb oil and trout roe*

160:-

***Vinförslag: Sommelier Selection Chenin Blanc Sydafrika***

# Varmrätter

## Fisk / Fish

Stekt havsabborrefile med blåmusslor, handskalade räkor, sardeller i ljummen citron- och vitlöksolja toppad med friterade kvisttomater

*Fried fillet of sea bass with mussels and hand peeled prawns served in a garlic and lemon olive oil*

310: -

*Vinförslag: Martin Codax Albariño Spanien*

## Kött / Meat

Corallens cognacsflamberade pepparstek serveras med grönpepparsås och potatisgratäng

*Cognac flambéed pepper steak with a green peppercorn sauce and potato gratin*

320: -

*Vinförslag: Ghost Pines, Zinfandel, USA*

Biffstek från svenska gårdar med timjan- och rödvinsemulsion serveras med rostad vitlökspotatisterrine samt spädmorot

*Beefsteak from Swedish farms served with a thyme and red wine emulsion, gravy, roasted garlic potato terrine and baby carrots*

305: -

*Vinförslag: Cerveles Colors Red EKO Spanien*

## Vegetariskt / Vegetarian

Grönsak- och quornfyllda savoykåldolmar serveras med kryddris och hoisindressing

*Vegetable and quorn stuffed savoy cabbage dolma served with rice and hoisin dressing*

185: -

*Vinförslag: Famiglia Pasqua DOC Valpolicella Ripasso, Italien, EKO*

# Desseter

## Desserts

Gräddig italiensk vaniljglass serverad med varm hjortronsylt  
*Creamy Italian vanilla ice cream served with warm cloudberry jam*

130:-

Mousse med smak av chili och mango på browniebotten  
serveras med hallon- och limesås

*Chili and mango mousse served on a brownie base  
with raspberry and lime sauce*

125:-

Citron sorbet

*Lemon sorbet*

75:-

Kaffe med två sorters tryffel  
*Coffee with two chocolate truffles*

75:-

Kaffe med två sorters vegantryffel  
*Coffee with two vegan truffles*

75:-

Kaffe med två sorters tryffel och avec  
*Coffee with two chocolate truffles and a liqueur*

155:-

# Barnmeny

## Children menu

(0-12 år)

### Varmrätter

Fish & Chips med remouladsås

*Fish & Chips served with remoulade sauce*

Kycklingfilé med bearnaisesås och pommes

*Fillet of chicken with bearnaise and french fries*

Hamburgare med dressing och färska pommes

*Burger with dressing and french fries*



Önskas ost  
till burgaren?

Krispiga kycklingnuggets med dressing och pommes

*Crispy chicken nuggets with dressing and french fries*

85:-

### Dessert

Marängsviss med vaniljglass, maränger, grädde och chokladsås

*Meringue with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce*

Vaniljglass med chokladsås och minimarshmallows

*Ice cream with chocolate sauce and mini marshmallows*

65:-

# Bistromeny

## Bistro Menu

### Kvällens barerbjudande

*Dish of the day*

129:-

### Veckans pasta

*Pasta of the week*

129:-

Corallens chilihamburgare på briochebröd med tomat och picklad rödlök serveras med salsa, aioli, saltgurka samt färsk pommes

*Corallen's chiliburger on brioche bread served with pickled red onion, tomato, salsa, aioli and french fries*

189:-

*Vinförslag: Ghost Pines Zinfandel USA*

Falafelburgare på briochebröd med tomat, picklad rödlök, saltgurka, tzatziki och färsk pommes

*Falafel burger on brioche bread served with tomato, pickled red onion, tzatziki and fresh french fries*

179: -

*Vinförslag: Famiglia Pasqua DOC EKO Valpolicella Ripasso Italien*

Laxburgare på briochebröd med ranchdressing med smak av chili och lime, tomat, rödlök, inlagd gurka samt färsk pommes

*Salmon burger served on brioche with a chili and lime ranch dressing, red onions, pickled cucumber and french fries*

179: -

*Vinförslag: Louis Moreau Chablis Spanien*

Spicy BBQ Baby Back Ribs med coleslaw, sallad och färsk pommes

*Spicy BBQ Baby Back ribs with coleslaw, salad and french fries*

189: -

*Vinförslag: Ghost Pines Zinfandel USA*

Corallens Seglartost

(Oxfiletost på stekt lantbröd med bearnaise, jungfrusallad, tomat och friterade lökringar serveras med färsk pommes samt coleslaw)

*Warm fillet of beef sandwich with béarnaise, tomato, fried onion rings, french fries and coleslaw*

225: -

*Vinförslag: Coto de Imaz Reserva Spanien*

Caesarsallad / *Caesar salad*

Varm kyckling / *Chicken - Räkor / Prawns*

165: -

*Vinförslag: Cote d'Áix en Provence Rosé EKO Frankrike*

Caesarsallad / *Caesar salad*

Naturell / *Natural*

115:-

Klassisk räksmörgås

*Prawn sandwich*

165: -

*Vinförslag: Les Calcaires Sauvignon Blanc Frankrike*

Vitlöksbröd med chiliaioli

*Garlic bread with chiliaioli*

75:-

Önskar du något veganskt? Prata med personalen!

*We can even fix vegan food, please ask the staff!*