



SALT

Tylösand 2017

SALT® Cocktails

Pre dinner 95:-

Aperolspritzer #Fruktig/Fräsch&bitter
Aperol, bubbel och soda. #Fruity/Fresh&bitter

Sidecar #Syrilig&spritig
Braastad VSOP, apelsinlikör, #Sour&Alco
citronjuice och sockerlag.

Cosmopolitan #Syrilig&klassisk
Smirnoff vodka, apelsinlikör, #Sour&Classic
citronjuice och tranbärsjuice.

Hanky panky #Spritig&bitter
Tanqueray gin, söt vermoth #Alco&Bitter
och en dash Fernet Branca.

The Pendennis #Syrilig&fräsch
Tanqueray gin, aprikoslikör, #Sour&Fresh
limejuice och en dash
Psychaud's bitter.

Signaturer 95:-

De draaaar #Sur
Gordons gin, äppellikör, citronjuice #Sour
och en dash tranbärsjuice.

Heinsvig #Spritig
Bulleit rye whiskey, Campari och #Spicy
Tanqueray gin.

Heinsvigs bubblare #Spritig&fräsch
Vi toppar upp den med bubbel. #Spicy&Fresh
(125:- pix).

Kalmarcolada #Sött&somrig
Pampero Especial, ananas- #Sweet&Summery
puré, kokosyrup, mjölk och
grädde.

Slipperyland #Somrig&fräsch
Hallands fläder, Tanqueray gin, #Summery&Fresh
fläderlikör, ingefärssockerlag,
citronjuice.

Bubbelcocktails 125:-

Porn Star Martini #Söt&somrig
Smirnoff vodka, passions- #Sweet&Summery
fruktslikör, vaniljsyrup, citronjuice,
passionsfrukt och bubbel à part.

French 75 #Syrilig&fräsch
Tanqueray gin, citronjuice, #Sour&Fresh
sockerlag och bubbel.

Dubbelbubbel #Söt&fräsch
Bubblgumsvodka, Four Season- #Sweet&Fresh
sockerlag, citronjuice, äggvita.
Toppas med bubbel.

Väntöl /
Waiting beer

Kronenbourg 25 cl 34:-

Drycker

Fatöl

Kronenbourg 40 cl 66:-
Kronenbourg 1664 Blanc 40 cl 68:-


Flasköl

Carlsberg Hof 33 cl 56:-
Carlsberg Export 33 cl 58:-
Staropramen 33 cl 64:-
Corona 35 cl 64:-
Brooklyn Indian Pale Ale 35 cl 66:-
Nya Carnegie 100W IPA 33 cl 69:-
Nya Carnegie Amber Ale 33 cl 69:-

Cider

Somersby, Päron 33 cl 56:-
Somersby, Fläder/Lime 33 cl 56:-
Somersby, Sparkling Rosé 33 cl 56:-
Garage Hard Ginger 27,5 cl 58:-

Alkoholfritt

 Fanta, Sprite 28:-
Carlsberg Non-Alcoholic 33 cl 38:-
Kronenbourg Blanc Non-Alcoholic 33 cl 38:-
Stenkulla 75 cl 55:-
Äppletiser 48:-
100 % Applejuice, Gentle Sparkling

Kaffe/te

Enkel espresso 28:-
Dubbel espresso 36:-
Enkel macchiato 32:-
Dubbel macchiato 38:-
Cortado 36:-
Cappuccino 36:-
Caffé Latte 45:-
Kaffe 28:-
Te 38:-



Vin/Champagne

Se separat vinlista

Förrätter / Starters

med våra dryckesrekommendationer

Västkustskagen på smörstekt bröd med räkor, kräfter och dill. <i>West coast Skagen. Shrimp, crayfish and dill on butter fried bread.</i>	155:-
Petit Chablis 2015, Frankrike	575/110:-
Le Bosq Blanc 2016 Frankrike	510/87:-
Carpaccio på svensk oxfilé med pepparrots- och löjromsdressing, västerbottenost, salladslök och kavringkrutonger. <i>Carpaccio of Swedish fillet of beef. Horseradish and bleak roe dressing, Västerbotten cheese, spring onions and black bread crutons.</i>	145:-
Il Monello 2013, Italien	525/88:-
ROCK Ripasso Valpolicella 2014, Italien	555/95:-
Jordärtskockssoppa med rökt sidfläsk och ostronskivling alt utan fläsk för vegetarisk. <i>Jerusalem Artichoke Soup with smoked porkside and oyster mushrooms.</i>	1/2 110:- 1/1 195:-
Yalumba Organic Viognier 2016, Australien	EKO / VEG 520/89:-
Humo Blanco Edición Limitada Pinot Noir 2014, Chile	525/95:-

Plat du jour

Se svarta tavlan vid köket

Dessenter / Afters

med våra dryckesrekommendationer

Creme Brûlée, som den é <i>Crème brûlée. As it was meant to be.</i>	85:-
Museum Muscat NV, Australien	5 cl / 52:-
Brownie med kola och havssaltglass, hallon och citronkompott samt chokladflarn. <i>Brownie with fudge and sea salt ice cream, raspberries and lemon compote with flan of chocolate.</i>	125:-
Provningspaket Rom 3x2 cl: Ron Zaya Gran Reserva, Pyrat XO Reserve, Ron Zacapa 23	195:-
Vispad mjölkchokladpannacotta med calvadosäpplen och Havreknäcks crunch. <i>Whipped milk chocolate pannacotta with Calvados apples and butterscotch oats crunch.</i>	85:-
Muscat de Beauges de Venise 2010, Frankrike	5 cl / 58:-

Vid sidan om / On the side

Gratinerat vitlöksbröd med saffransaioli	65:-
Pommes frites	45:-
Bearnaisesås	35:-
Matig grönsallad med vinaigrette	65:-
Tomat- och rödlökssallad	35:-

Varmrätter / Mains

med våra dryckesrekommendationer

Fiskgryta SALT® serveras med saffransaioli och vitlöksbröd. <i>Seafood casserole SALT® served with saffron aioli and garlic bread.</i>	245:-
Petit Chablis 2015, Frankrike	575/110:-
GB Riesling Sauvage 2015, Tyskland	545/97:-
Ångad torskrygg Serveras med kräft och kronhillshollandaise, gräslöksstomp och sparris. <i>Steamed fillet of cod. Served with crawfish and kronhill hollandaise, chive and potatoe stomp with asparagus.</i>	315:-
Sancerre Blanc 2016, Frankrike	675:-
Kronenbourg 1664 Blanc, Frankrike 40 cl	68:-
Grillad svensk oxfilé med tomatsallad, friterad färskpotatis och bearnaisesås. <i>Grilled Swedish fillet of beef with a tomato salad, fried new potatoes and Béarnaise sauce.</i>	355:-
ROCK Ripasso Valpolicella 2014, Italien	555/95:-
Kevin Arnold Shiraz 2012, Sydafrika	825:-
Rödvinbräserverad oxkind Serveras med tryffel- och prästoststomp samt picklad knippmorot. <i>Red wine braised cheek of beef. Served with truffle and Präst cheese stomp and pickled carrot.</i>	255:-
Montessu 2014, Italien	585:-
A Lisa 2015, Argentina	995:-

Citronsorbet med champagne. <i>Lemon sherbet in Champagne.</i>	85:-
Citroncurd med vaniljglass och italiensk citronmaräng. <i>Lemon curd with vanilla ice cream and Italian lemon meringue.</i>	95:-
Muscat de Beauges de Venise 2010, Frankrike	5 cl / 58:-
Mini dammsugare, mini chokladapelsinbiskvi samt chokladtryffel <i>Mini Hoover, Mini choc orange bisquit and chocolate truffle.</i>	85:-
Valfri kaffe med cognac	115:-
Salt's tryffel <i>Truffle SALT.</i>	45:-
Cortado	36:-

Kids' menu

Lady o Lufsens spaghetti med köttfärsås <i>Lady and the Tramp spaghetti Bolognese</i>	99:-
Hajar som Hajars fiskgryta <i>Shark Tale fish soup</i>	95:-
Olivers dubbelkickflip Grillad biff med pommes frites & bearnaisesås. <i>Oliver's double kick flip. Grilled beef with french fries and Sauce Béarnaise.</i>	145:-
Marängsviss <i>Meringue & vanilla ice sandcastle</i>	58:-

Fråga gärna personalen om innehållet i vår mat.

Öppettider: 17:30 - 01:00

Tel: 035 - 335 01

www.restaurangsalt.se

Facebook: Restaurang Salt

Instagram: @restaurangsalt