



SALT

Tylösand 2017

SALT® Cocktails

Pre dinner 95:-

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

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

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

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

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

Signaturer 95:-

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

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

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

Kalmarcolada #Sött&somrig
Pampero Especial, ananaspuré,
kokos syrup, mjölk och grädde.

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

Bubbelcocktails 125:-

Porn Star Martini #Söt&somrig
Smirnoff vodka, passionsfruktslikör,
vaniljsyrup, citronjuice, passionsfrukt
och bubbel à part.

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

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

Väntöl

Kronenbourg 25 cl 34:-

Förrätter

med våra dryckesrekommendationer

Västkustskagen 155:-

på smörstekt bröd med räkor, kräftor och dill.

Petit Chablis 2015, Frankrike 575/110:-
Le Bosq Blanc 2016 Frankrike 510/87:-

Stekt strömming på rågbröd 125:-

med senap- och västerbottenkräm, potatis och picklad lök.

Ett glas öl med 3 stänkare 135:-
Nya Carnegie Amber Ale, 33 cl 69:-

Svensk Kalixlöjrom från Bröderna Persson, Piteå 50 g 275:-

Toastbröd, citronette crème fraiche, rödlök och färskost
smaksatt med västerbottenost och gräslök.

Ett glas öl med 3 stänkare 135:-
Ett glas champagne 110:-

Grillad tonfisk 165:-

med friterad wonton, sojaemulsion, gurksallad och sesamfrön.

GB Riesling Sauvage 2015, Tyskland 545/97:-
Humo Blanco Edición Limitada Pinot Noir 2014, Chile 525/95:-

Fransk råbiff smaksatt med lök, persilja och senap 155:-

Serveras med bakad äggula, dragonmajonäs, friterad lök
och liten sallad .

En skön Bloody Mary 95:-
Côtes du Rhône Les Abeilles Rouge 2015, Frankrike 525/88:-

Carpaccio på svensk oxfilé 145:-

med pepparrotts- och löjromsdressing, västerbottenost,
salladslök, kavringskrutonger.

Il Monello 2013, Italien 525/88:-
ROCK Ripasso Valpolicella 2014, Italien 555/95:-

Jordärtskockssoppa 1/2 110:- 1/1 195:-

med rökt sidfläsk och ostronskivling
alt utan fläsk för vegetarisk.

Yalumba Organic Viognier 2016, Australien EKO / VEG 520/89:-
Humo Blanco Edición Limitada Pinot Noir 2014, Chile 525/95:-

Vid sidan om

Gratinerat vitlöksbröd med saffransaioli 65:-

Pommes frites 45:-

Bearnaisesås 35:-

Matigare grönsallad med vinaigrette 65:-

Tomat- och rödlökssallad 35:-



Varmrätter

med våra dryckesrekommendationer

Fiskgryta SALT® serveras med saffransaioli och vitlöksbröd.	245:-
Petit Chablis 2015, Frankrike	575/110:-
GB Riesling Sauvage 2015, Tyskland	545/97:-
Smörstekt hel spätta 500 gram med smörstekta champinjoner, brynt smör, örter och färskpotatis.	265:-
Bourgogne Chardonnay Réserve 2014, Frankrike	595:-
Petit Chablis 2015, Frankrike	575/110:-
Ångad torskrygg Serveras med kraft och kronhillshollandaise, gräslöksstomp och sparris.	315:-
Sancerre Blanc 2016, Frankrike	675:-
Kronenbourg 1664 Blanc, Frankrike 40 cl	68:-

Plat du jour

Se svarta tavlan vid köket

Bakad, panerad rotselleri med linguine i krämig tryffelsås och ruccola.	235:-
Yalumba Organic Viognier 2016, Australien	EKO / VEG 520/89:-
Walnut Collectables Sauvignon Blanc 2016, Nya Zeeland	EKO 595:-
Grillad svensk oxfilé med tomatsallad, friterad färskpotatis och bearnaisesås.	355:-
ROCK Ripasso Valpolicella 2014, Italien	555/95:-
Kevin Arnold Shiraz 2012, Sydafrika	825:-
Rödvinbräserad oxkind Serveras med tryffel- och prästoststomp samt picklad knippmorot.	255:-
Montessu 2014, Italien	585:-
A Lisa 2015, Argentina	995:-
Grillad lammytterfilé med potatis- och fetaoststomp, honungsslungade rödbetor och rostad vitlökskräm.	325:-
Côtes du Rhône Les Abeilles Rouge 2015, Frankrike	525/88:-
Rust en Vrede Syrah 2012, Sydafrika	885:-

Desserten

med våra dryckesrekommendationer

Creme Brûlée, som den é Museum Muscat NV, Australien	85:- 5 cl / 52:-
Brownie med kola och havssaltglass, hallon och citronkompott samt chokladflarn. Provningpaket Rom 3x2 cl: Ron Zaya Gran Reserva, Pyrat XO Reserve, Ron Zacapa 23	125:- 195:-
Vispad mjölkchokladpannacotta med calvadosäpplen och Havreknäcks crunch. Muscat de Beaumes de Venise 2010, Frankrike	85:- 5 cl / 58:-

Citronsorbet med champagne.	85:-
Citroncurd med vaniljglass och italiensk citronmaräng. Muscat de Beaumes de Venise 2010, Frankrike	95:- 5 cl / 58:-
Mini dammsugare, mini chokladapelsinbiskvi samt chokladtryffel Valfri kaffe med cognac	85:- 115:-
Salt's tryffel Cortado	45:- 36:-

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 % Äpplejuice, 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:-

Kids menu

Lady o Lufsens spaghetti med köttfärsås	99:-
Hajar som Hajars fiskgryta	95:-
Olivers dubbelkickflip Grillad biff med pommes frites och béarnaisesås.	145:-
Marängsviss	58:-

Vin/Champagne

Se separat vinlista

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