



SALT

Tylösand 2020

SALT® Cocktails

Boozy 119:-

Tylön

Bourbon, Maraschino, Angostura bitter, hint tonic.

Nightcap

Scotch whisky, röd vermouth, örtlikör, chokladbitter.

Capitän

Mörk rom, söt vit vermouth, gul chatreause, Angostura.

Fruity 125:-

Salt's Appeltini

Vaniljvodka, citron, socker samt äpple i 4 former.

Sweet Tooth

Gin, Likör 43, citron, hallon, äggvita.

Earth Dude

Ljus rom, jordgubbslikör, citron, socker, basilika.

Flower Power

Gin, honung, citron med fläderskum.

Pornstar Martini

Vaniljvodka, Passoa, citron, äggvita, passionsfrukt med bubbel à par.

Coolers 120:-

Ultimata

Gin, chili, citron. Toppas med Pink grapefrukt tonic.

Sunshine

Aperol, hemmagjord jordgubbs- och rabarbersaft. Toppas med bubbel.

Beermonade

Persikolikör, citron, Kronenbourg blanc.

Ferno Mourea

Vit vermouth, Suze, Mezcal. Toppas med soda.

Henton 2.0

Hendrick's Gin, svartpeppar- och gurksockerlag, citron. Toppas med tonic.

After dinner 125:-

Beach Buggy

Kakaolikör, mint, Branca-Mentha, lättvispad grädde och choklad.

Paulicious

Salt karamellvodka, mango-puré, socker, citron, lättvispad grädde samt kolapuder.

Kakel's Espresso Martini

Espresso, vaniljvodka, kaffe-likör, apelsinlikör.

Väntöl/ Vermouth

Kronenbourg	25 cl	36:-
Vermouth		42:-

Fråga din servis om

Drink it today!

with love from the
bartenders

Drycker / Beverages

Fatöl / Draught

Kronenbourg	40 cl	76:-
Kronenbourg 1664 Blanc	40 cl	76:-
Nya Carnegie 100W IPA	40 cl	79:-
Eriksberg Karaktär	40 cl	76:-
Carlsberg Hof	40 cl	66:-

Flasköl / Bottled

Staropramen	33 cl	65:-
Brooklyn Defender IPA	35,5 cl	72:-
Nya Carnegie 200W DIPA	33 cl	74:-
Carlsberg Hof	33 cl	58:-
Carlsberg Export	33 cl	62:-
Tjuvahålan Lager	33 cl	79:-
Vallgatan Pale Ale	33 cl	79:-
Westcoast IPA	33 cl	79:-
Söderkaj IPA	33 cl	79:-

Cider

Somersby, Sparkling Rosé	33 cl	60:-
Somersby, Secco	33 cl	60:-
Somersby, Pärön	33 cl	60:-

Alkoholritt

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up, Pommac	33 cl	30:-
Carlsberg Non-Alcoholic	33 cl	40:-
Kronenbourg Blanc	25 cl	40:-
Brooklyn Special Effects	35,5 cl	40:-
Ramlösa	80 cl	55:-
FuzeTea Peach		36:-

Kaffe/te / Coffee/tea

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 / See separate list

Förrätter / Starters

med våra dryckesrekommendationer

Västkustskagen på smörstekt bröd med räkor och dill, toppad med löjrom. <i>West coast Skagen. Shrimp and dill mayonnaise topped with Whitefish caviar on butter fried bread.</i>	155:-
Petit Chablis 2019 / Chablis, Frankrike	595:- / 125:-
Löjrom med västerbottenost-burek, rödlök, smetana och picklade senapsfrö. <i>Bleak roe with västerbotten cheese burek, red onion, smetana and pickled mustard seeds.</i>	265:-
André Clouet Silver Brut Nature NV / Champagne, Frankrike	740:- / 130:-
Burrata med hemmagjord ajvar, grillad picklad silverlök och bovetesticks. <i>Burrata with homemade ajvar, grilled pickled silver onion and buckwheat sticks.</i>	165:-
Stemmari Pinot Noir 2017 / Sicilien, Italien Alba de Vetus 2018 / Ríax Baixas, Spanien	545:- / 99:- 625:-
Carpaccio med chimmi churri, fetaost, saltrostade solroskärnor och ruccola. <i>Carpaccio with chimichurri, feta cheese, salted sunflower seeds and arugula.</i>	145:-
LZ 2018 / Rioja, Spanien	550:- / 105:-

Plat du jour

Se svarta tavlan vid köket

Desserten / Afters

med våra dryckesrekommendationer

Kvällens tryffel <i>Tonight's truffle</i> Kaffe med kaka på fot	45:- 95:-	Isad plommonsoppa med romrussinpannacotta toppad med flarn. <i>Iced plum soup with rum russet pannacotta topped with flarn.</i>	85:-	Banana Split Royal Banan, vaniljglass, jordgubbsglass, chokladglass, ananaskompott, jordgubbs-sås, chokladsås samt marachino körsbär, toppas med grädde i all sin enkelhet... <i>Banana Split Royal with banana, vanilla ice cream, strawberry ice cream, chocolate ice cream, pineapple compote, strawberry sauce, chocolate marachino cherry sauce, topped with cream in all its simplicity...</i>	165:-
Citron sorbet med champagne <i>Lemon sorbet with champagne</i> Sammetslen vodka	75:- 96:- / 4 cl	Don Papa Rum, Filippinerna	140:- / 5 cl	<i>Banana Split Royal with banana, vanilla ice cream, strawberry ice cream, chocolate ice cream, pineapple compote, strawberry sauce, chocolate marachino cherry sauce, topped with cream in all its simplicity...</i>	
Crème Brulée, som den é <i>Crème Brulée</i> Antique Muscat NV / Australien	85:- 68:- / 5 cl	Chokladfondant med vaniljglass och halloncollie samt chokladflarn. <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream, raspberry collie and chocolate flarn.</i>	110:- 68:- / 5 cl	Moscato d'Asti 2018 / Italien	68:- / 5 cl

Vid sidan om / On the side

Gratinerat vitlöksbröd med saffransaioli	65:-
Pommes frites	45:-
Bearnaisesås	35:-
Matig grönsallad med vinaigrette	65:-
Tomat- och rödlökssallad	55:-

Varmrätter / Mains

med våra dryckesrekommendationer

Salts Fisk- och skaldjursgryta ® Serveras med saffransaioli och vitlöksbröd. <i>Salt's Fish and Shellfish soup. Served with saffron aioli and garlic bread.</i>	265:-
Petit Chablis 2019 / Chablis, Frankrike Rüdesheimer Estate Riesling 2017 <i>Magnum</i> / Rheingau, Tyskland	595:- / 125:- 1 360:-
Ångad torskrygg Serveras med helbakad morot, potatispuré samt chorizo-strössel och friterad lök. <i>Steamed fillet of cod. Served with whole-baked carrot, potato puree and chorizo sprinkle and deep fried onion.</i>	345:-
Basserman-Jordan Blanc de Noir Trocken 2018 / Pfalz, Tyskland Windansea Single Vineyard Pinot Noir 2017 / Western Cape, Sydafrika	645:- / 130:- 995:-
Helstekt oxfilé Serveras med friterad färskpotatis, bearnaisesås, tomatsallad samt rödvinssky. <i>Fillet of beef. Served with fried new potatoes, Bearnaise sauce, tomato salad and red wine sauce.</i>	345:-
Saint Joseph Rouge 2014 / Saint-Joseph, Frankrike Juan Gil Blue Label 2017 / Jumilla, Spanien	680:- / 140:- 795:-
Grillad kalventrecôte Serveras med taboule, mhamara-röra samt friterat Libabröd. <i>Grilled veal roe served with taboule, mhamara stir and fried Liba bread.</i>	285:-
LZ 2018 / Rioja, Spanien Barbaresco DOCG Albino Rocca 2017 / Piemonte, Italien	550:- / 105:- 975:-

Kids' menu

Lady o Lufsens spaghetti med köttfärssås <i>Lady and the Tramp spaghetti Bolognese</i>	129:-
Olivers dubbelkickflip Grillad biff med pommes frites och bearnaisesås. <i>Oliver's double kick flip. Grilled beef with french fries and Sauce Béarnaise.</i>	145:-
Nemo's Fish and Chips Panerad och friterad vit fisk serveras med pommes frites och remouladsås. <i>Breaded and deep-fried white fish served with french fries and remoulade.</i>	145:-

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