



# 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

## Förrätter

med våra dryckesrekommendationer

### Västkustskagen

på smörstekt bröd med räkor och dill, toppad med löjrom.

Petit Chablis 2019 / Chablis, Frankrike

155:-

595:- / 125:-

### Pankofriterad matjessill på toast

Serveras med bearnaisesås och rödlök.

Ett glas öl med tre stänkare

145:-

155:-

### Krämig hummersoppa

med räkor, örtgrädde samt krutonger.

Quarzit Riesling Trocken 2019 / Nahe, Tyskland

1/2 115:- 1/1 195:-

595:- / 125:-

### Vitello tonato på vårt vis

Kalvytterfile, fintärnad tonfisk, majonnäs, citron samt kapris.

Altesino Toscana Rosso 2018 / Toscana, Italien

165:-

630:- / 130:-

### Löjrom

med västerbottenost-burek, rödlök, smetana och picklade senapsfrö.

André Clouet Silver Brut Nature NV / Champagne, Frankrike

265:-

740:- / 130:-

### Burrata

med hemmagjord ajvar, grillad picklad silverlök och bovetesticks.

Stemmari Pinot Noir 2017 / Sicilien, Italien  
Alba de Vetus 2018 / Rías Baixas, Spanien

165:-

545:- / 99:-  
625:-

### Carpaccio

med chimmi churri, fetaost, saltrostade solroskärnor och ruccola.

LZ 2018 / Rioja, Spanien

145:-

550:- / 105:-



## Vid sidan om

Gratinerat vitlöksbröd med saffransaioli 65:-

Pommes frites 45:-

Bearnaisesås 35:-

Matigare grönsallad med vinaigrette 65:-

Tomat- och rödlökssallad 55:-

## Varmrätter

med våra dryckesrekommendationer

<b>Salts Fisk- och skaldjursgryta®</b>	265:-
Serveras med saffransaioli och vitlöksbröd.	
Petit Chablis 2019 / Chablis, Frankrike	595:- / 125:-
Rüdesheimer Estate Riesling 2017 <i>Magnum</i> / Rheingau, Tyskland	1 360:-
<b>Smörstekt hel rödspätta 500 gram+</b>	285:-
Serveras med stekta champinjoner, örter och färskpotatis.	
Merf Chardonnay 2017 / Colombia Valley, Washington State, USA	585:- / 120:-
Château Grenouilles Grand Cru 2012 / Chablis, Frankrike	1 450:-
<b>Ångad torskrygg</b>	345:-
Serveras med helbakad morot, potatispuré samt chorizoströssel och friterad lök.	
Basserman-Jordan Blanc de Noir Trocken 2018 / Pfalz, Tyskland	645:- / 130:-
Windansea Single Vineyard Pinot Noir 2017 / Western Cape, Sydafrika	995:-
<b>Fricelli pasta med ört- &amp; vitlöksgratinerad halv hummer</b>	325:-
Serveras med krämig hummersås och friterad purjolök.	
Grandes Perrières Sancerre Blanc 2019 / Sancerre, Frankrike	680:- / 141:-
Rüdesheimer Estate Riesling 2017 <i>Magnum</i> / Rheingau, Tyskland	1 360:-

<b>Senapsmarinerad spetskål</b>	235:-
Serveras med grönsaksspett samt tomat- och linssalsa.	
Villa Wolf Riesling Dry 2018 / Pfalz, Tyskland	545:- / 99:-
<b>Stor Carpaccio</b>	295:-
med rostade rödbetor, senapsdressing friterade kapris samt 18 månaders lagrad Kvibille cheddarost. Serveras med pommes frites och dijonnaise.	
Côtes du Rhône Les Abeilles Rouge 2017 / Rhône, Frankrike	530:- / 95:-
Juliéas Château de Capitans 2016 / Beaujolais, Frankrike	695:-
<b>Helstekt oxfilé</b>	345:-
Serveras med friterad färskpotatis, bearnaisesås, tomatsallad samt rödvinsky.	
Altesino Toscana Rosso 2018 / Toscana, Italien	630:- / 130:-
Juan Gil Blue Label 2017 / Jumilla, Spanien	795:-
<b>Grillad kalventrecôte</b>	285:-
Serveras med taboule, mhamara-röra samt friterat Libabröd.	
Saint Joseph Rouge 2014 / Saint-Joseph, Frankrike	680:- / 140:-
Barbaresco DOCG Albino Rocca 2017 / Piemonte, Italien	975:-

## Desserten

med våra dryckesrekommendationer

<b>Kvällens tryffel</b>	45:-
Kaffe med kaka på fot	95:-
<b>Citron sorbet med champagne</b>	75:-
Sammettslen vodka	96:- / 4 cl
<b>Crème Brulée, som den é</b>	85:-
Antique Muscat NV / Rutherglen, Australien	68:- / 5 cl
<b>Isad plommonsoppa</b>	85:-
med romrussinpannacotta toppad med flarn.	
Don Papa Rum, Filippinerna	140:- / 5 cl
<b>Chokladfondant</b>	110:-
med vaniljglass och halloncollie samt chokladflarn.	
Antique Muscat NV / Rutherglen, Australien	68:- / 5 cl
<b>Banana Split Royal</b>	165:-
Banan, vaniljglass, jordgubbsglass, chokladglass, ananaskompott, jordgubbsås, chokladsås samt marachino körsbär, toppas med grädde i all sin enkelhet.....	
Moscato d'Asti 2018 / Piemonte, Italien	68:- / 5 cl

## Plat du jour

Se svarta tavlan vid köket

## Kids menu

<b>Lady o Lufsens spaghetti med köttfärssås</b>	129:-
<b>Olivers dubbelkickflip</b>	145:-
Grillad biff med pommes frites och béarnaisesås.	
<b>Nemo's Fish and Chips</b>	129:-
Panerad och friterad vit fisk serveras med pommes frites och remouladsås.	

## Drycker

### Fatöl

<b>Kronenbourg</b>	40 cl	72:-
<b>Kronenbourg 1664 Blanc</b>	40 cl	72:-
<b>Nya Carnegie 100W IPA</b>	40 cl	76:-

### Flasköl

<b>Carlsberg Hof</b>	33 cl	56:-
<b>Carlsberg Export</b>	33 cl	59:-
<b>Staropramen</b>	33 cl	64:-
<b>Eriksberg Karaktär</b>	35 cl	64:-
<b>Brooklyn Defender IPA</b>	35,5 cl	69:-
<b>Nya Carnegie Amber Ale</b>	33 cl	69:-
<b>Tjuvahålan Lager</b>	33 cl	79:-
<b>Vallgatan Pale Ale</b>	33 cl	79:-

### Cider

<b>Somersby, Sparkling Rosé</b>	33 cl	58:-
<b>Somersby, Double Press</b>	33 cl	58:-

### Alkoholritt

<b>Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up, Pommac</b>	33 cl	30:-
<b>Carlsberg Non-Alcoholic</b>	33 cl	40:-
<b>Kronenbourg Blanc</b>	25 cl	40:-
<b>Brooklyn Special Effects</b>	35,5 cl	40:-
<b>Ramlösa</b>	80 cl	55:-
<b>Thomas Henry, smaksatt tonic</b>		45:-
<b>FuzeTea Peach</b>		48:-

### Kaffe/te

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

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