

## VÅRA VINTIPS

"DET NATURLIGA VALET"

*Biodynamiskt odlade och helt naturligt framställda viner.*

-2008 Three Trees Cabernet Franc, Tom Lubbe,  
Roussillon, Frankrike

-2008 Three Trees Chardonnay, Tom Lubbe,  
Roussillon, Frankrike  
90kr/glas

"MARINA TOWER REKOMMENDERAR FRÅN USA"

-2005 Landmark Damaris Chardonnay, Sonoma County  
165kr/glas

-2009 Sonoma County Zinfandel, Seghesio Family Vineyards  
125kr/glas



Kalixlöjrom, rödlök,  
crème fraiche och smörstekt toast  
*Whitefish roe, crème fraiche, red onion and toast*  
195:-

Halstrad pilgrimsmusslor med fänkål, pumpa-  
och ricotta ravioli samt tryffelvinägrett  
*Grilled scallops served with fennel, pumpkin-  
and ricotta ravioli and truffle vinaigrette*  
140:-

Pata Negra med kastanje crème  
och fikonvinägrett  
*Pata Negra with chestnut cream and  
vinaigrette flavored with fig*  
115:-

Älgrillette med morotsmarmelad och cornichoner  
*Rillette of elk served with carrot  
marmelade and cornichons*  
115:-



Ta båten till oss från Nybrokajen!  
För tidtabell [www.sjovagen.se](http://www.sjovagen.se)

## MAIN COURSES

Bouillabaisse, Gruyer och rouille  
*Bouillabaisse, Gruyer and rouille*  
165:-

Grillad hälleflundra serveras med ostronkorv,  
körvelrotspuré och bläckfiskaioli  
*Grilled halibut served with sausage of oyster and octopus aioli*  
265:-

Stekt forell serveras med gnocchi smaksatt med saffran,  
Karl-Johanbisque och pumpakräm  
*Fried trout served with gnocchi flavoured with  
saffron, bisque of cep and pumpkin cream*  
225:-

Kronhjort serveras med puylinser, brysselkål och havtornsgelé  
*Red deer served with puy lentils, sprouts and jelly of buckthorn*  
265:-

Ölmarinerad älghögrev serveras med buljongkokta  
majrovor, kålrot och granskott  
*Beer marinated chuckroll of elk served with turnip and spruce shoots*  
225:-

Hängmörad entrecôte med bearnaisesås och pommes frites  
*Rib Eye steak served with béarnaise sauce and french fries*  
285:-

## DESSERTS

Crème Brûlée smaksatt med Vahlrona, lakrits och hallon  
*Crème Brûlée flavoured with Vahlrona, liquorice and raspberries*  
70:-

Palsternackskaka med vit choklad, lingon och tranbär  
*Parsnip cake with white chocolate, lingonberry and cranberry*  
70:-

Semifreddo med saltrostade nötter, kola och choklad  
*Semifreddo with salted nuts, caramel and chocolate*  
70:-

Litchisorbet och champagne  
*Litchisorbet and champagne*  
70:-

Kaffegodis / Coffee candy  
40:-

Sallad med handskalade räkor, avokado,  
ägg och Rhode Island dressing  
*Salad with hand peeled shrimps, avocado, egg and  
Rhode Island dressing*  
115:-/175:-

Croque monsieur, kokt skinka, surdegsbröd,  
Dijonsenap, Gruyer och bechamel  
*Croque monsieur, ham, levainbread,  
Dijonmustard, Gruyer and bechamel*  
135:-

Steak sandwich med oxfilé,  
karamelliserad lök och stekt ägg  
*Steak Sandwich with caramelized onion and pan-fried egg*  
165:-

Veckans sallad / *Salad of the week*  
125:-

Veckans soppa / *Soup of the week*  
85:-

Veckans pasta / *Pasta of the week*  
165 :-

Veckans rätt / *Special dish of the week*  
165:-



BREAKFAST  
MÅN-FRE 6.30-9.30  
LÖRD 7.30 - 11.00  
SÖND 7.30-12.00  
PRIS 145 KR

LUNCH  
MÅN-FRE 11.30-14.00  
DINNER  
MÅN-TORS 17.00-23.00  
FRED-LÖRD 17.00-24.00

BORDSBOKNING TEL 08-555 702 14 WWW.ELITE.SE

STARTERS

ALLTID PÅ MARINA TOWER