

Strandvägen 1

Strandvägen 1

Glädje är viktigast. Vi gillar spontanitet och en matsal fylld av blandade gäster. Vi lagar mat av hög kvalitet för att det är utmanande och kul, men vi tävlar inte. Trender kommer och går, vi kanske hänger på några, men lämnar de flesta. Musik och konst spelar roll. Vi har lika stor respekt för vårt team som för våra gäster.

I tid av oroligheter i världen arbetar starka krafter genom all tänkbar media för att påverka oss. Kanske är det viktigare än någonsin att träffas, ifrågasätta, lyssna, samtala och byta erfarenheter med varandra. Att vara hemma för mycket på fritid eller i arbete gör oss än mer sårbara för propaganda, så gå ut och umgås och prata med varandra, det är den starkaste av demokrati!

Välkomna, Pelle Lydmar

Strandvägen 1

Lunch

Starters

Varm brödservering

Hembakat bröd med vispat olivsmör

Freshly baked bread with olive butter

75 kr

Pimientos de padron

med havssalt

Pimientos de padron with sea salt

70 kr

Paleta iberia bellota

en assiette med iberico skinka

Palenta iberia bellota ham on a plate

145 kr

Tartar på tonfisk

serveras med salsa macha, broccoli, ingefära & äpple

Tuna tartar with salsa macha, broccoli, ginger & apple

185 kr

1/2 Råbiff

serveras rödbetsmajonnäs, friterad kapris, picklad schallottenlök, krämig äggula & crostini

Steak tartar with beetroot mayonnaise, deep-fried caper, pickled onion, baked egg cream & crostini

185 kr

Weekly special

11:30-15:00

Hjortfärsbiff

med gårdsost från Löts, potatisstomp & skysås

Venison mince steak with cheese from Löts, crushed potato & gravy

210 kr

Torsk

med morotskräm, bakad lök, musselveloté & potatis

Cod with carrot cream, baked onion, mussle veloté & potato

205 kr

Gryta på röda linser

serveras med kokosmjölk, grönsaker & friterad halloumi

Red lentils with coconut milk, vegetables & deep-fried halloumi

195 kr

"Pelle Lydmars" Cheeseburgare

Cheddarost, tomat, senap, krispsallad, het dressing & pommes frites

Cheese burger with cheddar cheese, tomato, mustard, salad, dressing & French fries

235 kr

Omelett

med torkad tomat, fetaost & liten grönsallad

Omelette with dried tomato, feta cheese & green salad

195 kr

Är du allergisk mot något? Berätta det gärna för oss.

Strandvägen 1

Lunch

Mains

Tagliatelle

med karl-johansvamp, tryffel, krispig Pata Negra & parmesan

Tagliatelle with porcini mushrooms, truffle, crispy pata negra & parmesan cheese

285 kr

Grillad tonfisk

serveras med en sallad på sotad pak choi, broccolini, mango, dressing på ostronsås & soja

Grilled tuna served with blackned pak choi, broccolini, mango, dressing on oyster sauce & soy

340 kr

Gårdskyckling

serveras hel med fetaost & tomatsallad, rostad vitlöksmajonnäs & pommes frites

Whole chicken with feta cheese & tomato salad, mayonnaise with roasted garlic & french fries

280 kr

Grillad kalvschnitzel

med asiatisk råkostsallad, sojabrynt smör, korriander, sesamfrön, chili, lime & srirachamajonnäs

Grilled veal schnitzel whit asian raw food salad, browned soy butter, coriander, sesame seeds, chili, lime & sriracha mayonnaise

310 kr

Råbiff 1/1

med rödbetsmajonnäs, friterad kapris, picklad shallottenlök, krämig äggula & crostini

Steak tartar with beetroot mayonnaise, deep-fried caper, pickled onion, baked egg cream & crostini

295 kr

Entrecôte

serveras med tomat & löksallad, bearnaisesås & parmesan pommes frites

Ribeye with tomato & onion salad, sauce bearnaise & parmesan french fries

475 kr

Dessert

Smörstekta äpplen

med kanel, råsocker, vaniljsås, stjärnanis & fänkål

Butter fried apples with cinnamon, raw sugar, vanilla sauce, star anise & fennel

130 kr

Crème brûlée

115 kr

Glass & sorbet

En eller ett par kulor glass eller sorbet

Scoop of ice cream or sorbet, various flavours

65 kr

Pralin av Cecilia Nordström

en smakbit av magi, fråga om dagens smaker

Chocolate praline by Cecilia Nordström

55 kr

Strandvägen 1

Drinks

Stockholm Sour

Absolut vodka, elderflower, Aperol, lemon & egg white
175 kr

Moscow Mule

Absolut Elyx vodka, ginger, ginger beer, bitters & lime
175 kr

Elderflower Basil Smash

Ramsbury gin, St. Germain, basil & lemon
175 kr

Old Cuban

Havana 7, lime, mint, bubbles & bitters
175 kr

The Banker

Irish whiskey, port wine, raspberry, lemon & nutmeg
175 kr

Hernö Tonic

Hernö dry gin & tonic
175 kr

Violet and Licorice

Absolut Vodka, Averna, violet, licorice & lemon
175 kr

Espresso Martini

Absolut vodka, Kahula & espresso coffee
175 kr

Champagne by the glass

Mandois Brut Origine, Nv

195 kr / 1100 kr

Guy Charbaut Blanc de Blanc, Nv

210 kr / 1250 kr

Pol Roger Vintage, 2015

255 kr / 1600 kr

Perelada Cava Brut Organic

150 kr / 850 kr