

# RANSVIK HAVSVERANDA



## Välkommen!

### **Så här fungerar det under coronatider:**

1. Tag en meny samt papper & penna.
2. Välj ett bord ute i trädgården, i paviljongen eller inomhus på verandan.
3. Notera ert bordsnummer och skriv ned er beställning. Var även noga med er dryckesbeställning. Vi har ett något annorlunda dryckessortiment och det är bra om ni är förberedda även med ert val av dryck. (ex. Som EKO-krog har vi inte lightprodukter)
4. Endast 1 person i ert sällskap är välkommen in till serveringen för att lägga er beställning och betala för sällskapet. Håll avståndsmarkeringar, minst 1.5 meters avstånd i kön.
5. Maten serveras vid bordet.
6. Vatten och påtår till kaffet finns på uteserveringen, glas och koppar får ni med er vid beställning.

### **Tack för att ni hjälper till!**

### **This is how it works because of Covid-19:**

1. Please get your menu, paper & pen here.
2. Choose your table, outside, in the pavilion, or inside.
3. Write down your table number and write down your order.
4. Only one of you is welcome to place your order and pay indoors. Keep a distance of 1.5 meters in the queue.
5. The food is served at the table.
6. Water and coffee served as buffé outside

### **Thank you for helping us!**

# RANSVIK HAVSVERANDA



## HUVUDRÄTTER

### **BASILIKADOFTANDE LINGRYTA**

Tomatbaserad gryta med röda linser, paprika och basilika, serveras med vårt goda surdegsbröd och olivolja. Laktos och glutenfri. / 155 kr

### **PASTA MED SOLTORKAD TOMAT**

Klassisk pastasås med soltorkade tomater, kapis och Halkidikioliver. Toppad med gröna blad och fetaost / 165 kr

### **MATJESSILL MED BRYNT SMÖR**

En hel raklång matjesfilé med lök och brynt smör. Kokt potatis och dillkvist / 155 kr

### **GRAVAD LAX MED DILLSTUVAD POTATIS**

ASC-märkt lax som gravats av oss på Ransvik, till den kommer dillstuvad potatis, sallad och citron. Laktos och glutenfri / 225 kr

### **DUBBELRÖKT LAX MED ÖRTAGÅRDSSÅS**

Varmrökt saftig lax från Mölle fiskröckeri, serveras med fransk potatissallad av olivolja, kapis och lök, gröna blad och picklad gurka. Laktos och glutenfri / 225 kr

### **TJÄLKNUL AV ÄLG**

Köttet lågtempererar vi i åtta timmar i ugn och får sedan vila i saltlag. Mör och fin tunnskivar vi den och serverar med pepparrotscreme, lök och vår krämiga potatissallad med senap och äpple. Laktos och glutenfri / 225 kr

## FÖR VÅRA MINDRE GÄSTER

### **TUNNA PANNKAKOR**

Serveras med grädde och hemkockt hallonsylt (vid sidan om pannkakorna) / 75 kr

### **VÅR PASTA m SOLTORKAD TOMAT, GRAVAD LAX OCH TJÄLKNUL AV ÄLG**

Dessa 3 rätter går att få som barnportion / 125 kr

# RANSVIK HAVSVERANDA



## MATIGT PÅ BRÖD

### SMÖRCROISSANT MED SKAGENRÖRA

Croissant fylld med vår skagenröra, bladspenat och toppad med tångrom. Vi väljer att servera maskinskalade räkor från ett hållbart MSC-fiske – Lite mer REKO / 165 kr

### GRAVLAX PÅ RÅGBRÖD

Danskt rågbröd med fransk potatissallad, vår egen gravade ASC-lax, hovmästarsås, gröna blad citron och dill / 165 kr

### OSTSMÖRGÅS PÅ RÅGBRÖD

En skiva Danskt rågbröd med lagrad ost, sallad, tomat, gurka och persiljekvist / 65 kr

## ”SWEDISH FIKA”

Våra mor- & farmödrar var riktiga sockertanter och det är från dem vi tagit inspiration till vårt café. Det andas barndomsminnen och rulltårtan är lika bra som mormors enligt Paul Svensson...

### KOLAKAKOR

Knäckig och seg med lite ingefära / 25 kr

### WINERSTÄNGER

Klassiska mördegskakor med hemkockt hallonsylt / 25 kr

### JITTERBUGG

En gammal klassiker! / 30 kr

### KANELBULLAR

Saftig och nybakt! Svenskare än så blir det inte / 35 kr

### NOUGATKAKOR

Knäckiga havrekakor med mycket smält nougat på toppen / 35 kr

### KOKOSTOPPAR

De är toppen och toppade med riktigt god choklad (glutenfri) / 35 kr

### CHOKLADBOLLAR

Hemgjorda, rejäla och mer oval än rund! / 35 kr

# RANSVIK HAVSVERANDA



## **SYNDEN I MÖLLE**

Vår syndigaste sötsak – kladdig chokladkaka med rätt mycket kokostosca och klick grädde / 55 kr

## **LJUVLIG HJOTRONMAZARIN**

Len som en mazarin ska vara, men fylld med hjortron och toppad med knaprig mandeltosca. / 45 kr

## **EN DRÖM I RANSVIK**

Rulltårtebakelse med hemkockt hallonsylt, toppad med grädde och bär / 55 kr

## **BUDAPESTBAKELSE**

Klassisk men bakad med mandel, fylld med grädde och mandariner och toppad med mörk choklad (gluten och laktosfri) / 55 kr

## **VEGAN-FIKA**

Vi har även alternativ för dig som är vegan och vill fika / 55 kr

## VÅFFLOR MED GRÄDDE

VÅFFLA MED HEMKOKT HALLONSYLT / 75 kr

VÅFFLA MED HEMKOKT HJORTRONSYLT / 85 kr

## VARMT OCH KALLT I GLAS OCH KOPP

### **KAFFE & TE MED PÅTÅR**

Arvid Nordqvist ECO – Kung Markattas te 39 kr

### **SAFT, FESTIS OCH MJÖLK**

Jordgubbssaft, Festis Päron alt Apelsin, mjölk / 25 kr

### **EKOLÄSK – NATURFRISK**

Hallon, cola, fläder eller citronlemonad / 37 kr

### **RANSVIKS KOMBUCHA**

Egen kombucha bryggd på grönt te, smaksatt med sensommaräpple / 39 kr

### **SODAVATTEN**

Vi har valt att inte sälja vatten på flaska, vi bubblar på plats / 25 kr

# RANSVIK HAVSVERANDA



## ÖL

### **STÖRTEBECKER**

Kravmärkt tysk pilsner 0,5% / 37 kr

### **SIGTUNA ORGANIC ALE**

Gyllengul america pale ale 3,5% / 65 kr

### **CARLSBERG HOF ORGANIC**

Ekologisk ljus öl i internationell stil, inslag av citrus och honung 4,2% / 75 kr

### **HAUS PILS ORGANIC**

Skånsk öl från Remmarlöv gårdsbryggeri. 4,9% En pilsner i tysk stil. Maltig med inslag av honug, kärkebröd och apelsin. Liten balanserad beska / 80 kr

### **CRIMSON RED ALE**

Remmarlöv gårdsbryggeri. En red ale 5,6% Fin beska, torkad frukt, honung, choklad och sirapslimpa / 80 kr

### **SVART IPA**

En av våra mest lokala öl! Kullens bryggeri. 6,5% Maltig, rostad, lätt humle i smaken med mild beska, lite kaffe, tropisk frukt, tallbarr, honung och kakao / 85 kr

### **STRAWBERRY ALE**

Ytterligare en smaksensation från det lokala bryggeriet, Kullens bryggeri. 6,5% Nyanser av lokala jordgubbar och sommarberså, jäst med ale som ger den karaktär och spritsig fruktighet / 85 kr

## CIDER

### **KULLABERGS CIDER**

En cider från vår lokala vingård, Kullabergs vingård. 6,5% Uppfriskande torr cider gjord på lokala äpplen. / 85 kr

# RANSVIK HAVSVERANDA



## VIN

### MOUSSERANDE VIN

#### **Prosecco, La Cantina Pizzolata**

Läckra italienska bubblor med smak av mandarin, päron och citrus. Gleradruvan tar även fram toner av honungsmelon som är lätt att tycka om. Ett riktigt bubbel och babbelvin!  
Piccolo 20 cl / 135 kr (Finns även alkoholfritt alt. 75 kr)

#### **Brut Fundamental, Nicolas Feuillatte, Champagne**

Elegant Champagne med fin brödighet, inslag av rostade nötter och mandel. Härlig mineralitet och underbara små bubblor, upplevs i detta vin. En cuvée av Pinot Noir Chardonnay. Flaska / 895 kr

### VITT VIN

#### **La Croix Moriceaux, Complémen' Terre**

Detta vin från Loire i Frankrike har en ung, mineralig doft med äpplen, citrus och lite saltstänk. Smaken är lätt, mycket fräsch med inslag av citrus, äpplen och mineral. Här finns också toner av ostronskal. Druvan Melon de Bourgogne har efter direkt press lagrats på betongtank med jästfällning i 8 månader. Ett riktigt hantverksvin!  
Flaska / 475 kr Glas / 115 kr

#### **Askesäng, Kullabergs Vingård**

Mäktigt vin med stor smakrikedom, fin välbalanserad syra och komplexitet. Souvignier Gris, jäsning och lagring i tre månader på stora ekfat vilket ger en underliggande ekfatskaraktär som balanserar fruktigheten i vinet  
Detta vin produceras i vår absoluta närhet och vi är så stolta att kunna erbjuda våra gäster.  
Flaska / 720 kr

#### **Chardonnay, Domaine de Majas**

Fransk klassisk Chardonnay, "Chablis-liknande" med toner av syrliga äpplen och citrus. Elegant, frisk, mineralig och "Sååå rätt". Flaska / 580 kr Glas / 145 kr

### ROSÉVIN

#### **Vin du Frantz, Frantz Sauman**

Delikat, fransk njutbar rosé i en perfekt mix med smak av jordgubbar och hallon. Den skojige Loireproducenten har lyckats få fram en uppfriskande syra i denna vackra och härliga rosé.  
Flaska (1 liter) / 575 kr Glas / 120 kr

# RANSVIK HAVSVERANDA



## RÖTT VIN

### **Cortado, Domaine de Majas**

Spännande katalanskt vin på Grenachedruvan i tre format, både noir, gris och blanc. Södra Frankrike levererar på topp i detta kryddiga, varmfruktiga och balanserande vin med smak av körsbär, örter och lite lakrits. Ett generöst, robust vin som vuxit på Roussillons skifferjordar. Flaska 475 kr / Glas 120 kr

### **Chat Fou, Eric Texier**

Franskt fräscht och härligt vin från Norra Rhône, gjort på Grenache samt en gnutta av två gröna druvor, Clariette och Marsanne. Ett lättare rött vin med fin struktur och komplexitet. Här hittar man smak av plommon, choklad, jordgubbar och angenäm lätt rökighet. Flaska / 515 kr / Glas 125 kr

### **Perrin Côtes du Rhône Nature**

Franskt fylligt biodynamiskt vin från Rhone. Elegant och ungdomlig, kryddig doft med mängder av mörk frukt, läder, örter och ceder. I smaken är vinet torrt med markerade tanniner följt av en härlig fruktsyra uppbackad av mörka och röda bär, kryddor och tobak. Druvorna heter Grenache och Syrah. Flaska 520 kr / Glas 130 kr

### **Le Miocène, Domaine Grand Veneur, Châteauneuf-du-Pape**

Mumsigt, mörkfruktigt och klassiskt rött vin från Södra Rhône i Frankrike. Här hittar man så klart smaker av björnbär, plommon och örter. Druvorna Grenache, Syrah och Mouvèdre dominerar i glaset. Flaska / 895 kr

### **Superiore Ripasso, Azienda Musella**

Italienskt medelfylligt bärigt vin med björnbär, körsbär och örter på smakpaletten, lite torkad frukt och plommon hittar man också där. Klassiska Valpolicelladruvan Corvina dominerar men ackompanjeras av Rondinella och Barbera. Flaska 650 kr

## STARKVIN

### **Manzanilla Micaela, Bodegas Baron**

Torr, nötig och elegant sherry med smaker av kamomill och gröna äpplen. Har du ännu inte provat en spansk Manzanilla till matjesillen, så är det nu du ska våga! En smakupplevelse och kombination som överraskar! Glas 8 cl / 85 kr

# RANSVIK HAVSVERANDA



EKOLOGISK SNAPS

**Snällersöds Lundasnaps.** Humle, fläder, havtorn och citrus. 22 kr / cl

**Utö** Fläder och citron. 22 kr / cl

**OP Andersson Aquavit.** Kummin, fänkål och anis. Miniflaska 5 cl / 110 kr