

RANSVIK HAVSVERANDA



VÄLKOMMEN!

SÅ HÄR FUNGERAR DET NU I CORONATIDER:

1. Tag en meny samt papper & penna.
2. Välj ett bord. **OBS! Max 4 p/bord pga. rådande restriktioner från FHM.**
Vi ber er vänligen, men bestämt att inte på egen hand flytta bord eller stolar från sina platser! Alla möbler är placerade utifrån det avstånd som MÅSTE råda mellan bord!
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 då dessa ej finns ekologiska)
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 buffé i glasverandan, 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. **Max 4 person/table! This is the current restrictions from the Swedish Institute of Public Health. DO NOT move tables from their positions! All furniture is placed based on the distance that MUST be between tables!**
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 on a buffé Inside our glashouse.

THANK YOU FOR HELPING US!

RANSVIK HAVSVERANDA



TILL ATT BÖRJA MED

Prosecco, La Cantina Pizzolata EKO

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 Flaska / 495 kr

Arc-En-Ciel Rosé Mousseux - Alkoholritt bubbel

Bärig, ungdomlig doft med inslag av körsbär, smultron och blodapelsin. Torr, bärig smak med inslag av smultron, geléhallon och blodapelsin. Piccolo 20 cl / 75 kr

COCKTAILS & GT! 5 cl / 135 kr

Manhattan

En version av klassikern Manhattan! Öldestillat från Qvånum mat & malt som vilat på svenska ekfat i tre år. Det blandas tillsammans med en Chinato från italienska Andrea Scovero, smaksatt med körsbär och stjärnanis ger den en fruktigare stil.

Dry Martini

Sprithyllans gin - En gin som är torr med en enkel enbärs smak komponerad med pepparmynta och spansk Runaway från Möja. Vermouth är tillverkad av naturligt vin. Friskhet och struktur kommer från Bordeaux druva Semilliont och blommiga flirtiga anteckningar kommer från Rhône Grape Clariette. En skvätt svensk akvavit därtill med traditionella smaker av kummin, anis och fänkål

Negroni

God gin, söt Vermouth och en skvätt bitter, is och apelsin! Det sägas att denna klassiker finns tack vara Överste Camillo Negroni. Han "skapade" den genom att år 1919 be bartender, Fosco Scarselli på Caffè Casoni Florens att spetsa hans favoritcocktail, Americano, genom att addera gin istället för sodavatten. Bartendern garnerade med apelsinskal istället för citronskal, som används till Americano, för att markera att det var en annan drink. Genialt!

Hernö Gin & Tonic

Sveriges första renodlade gindestilleri finns i den natursköna byn Dala, Home of Swedish Gin, strax utanför Härnösand. I de handslagna kopparpannorna Kierstin och Marit skapas det gin som krönts till världens bästa gin flera gånger om sedan starten 2011.

Ginish & Tonic

Ett alkoholfritt alternativ med samma goda smaker, bara att njuta! 75 kr

RANSVIK HAVSVERANDA



VI ÄLSKAR REKO MAT OCH BAK!

För oss har det bara funnits ett alternativ. Vi arbetar med djur som rör sig fritt på kuperade grönbeten, fiskar som leker i de kalla vilda vågorna och grödor som mödosamt tränger upp genom den friska näringsrika jord som bara existerar på ett öppet fält. Vi följer säsong, vi arbetar lokalt och vi kallar det för REKO mat!

Att driva vårt företag så vettigt som möjligt och med minsta möjliga påverkan på vår omgivning är viktigt för oss. Likaså är det viktigt för oss att kunna erbjuda en restaurang där våra gäster kan känna att de får njuta fullt ut av en måltidsupplevelse med gott samvete. I vårt hållbarhetsarbete prioriterar vi därför att arbeta för så lågt svinn som möjligt och att ha en tydlig tanke med hur vi gör våra inköp.

Vi jobbar utifrån vår filosofi som vi valt att kalla REKO.

Njut nu! / Andy & Matti med personal

RANSVIK HAVSVERANDA



HUVUDRÄTTER

ITALIENSK "STUFATO" PÅ RANSVIKS VIS

Mustig och kryddig böngryta med tomater och selleri, serveras med vårt goda surdegsbröd och olivolja. Vegansk, laktos och glutenfri / 165 kr

"RÄKLÅDAN"

Räkor vid havet! Kan det bli bättre? Serveras med vårt hembakade surdegsbröd, en klyfta citron och aioli. 2 nävar färskfrysta räkor. Laktosfritt / 165 kr

MATJESSILL MED BRYNT SMÖR

En hel raklång filé med lök, brynt smör, kokt potatis och dillkvist. Glutenfri / 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 SAUCE "VERDE"

Mölle fiskrökeri röker vår ASC-märkta lax, serveras med fransk potatissallad av olivolja, kapis och lök, gröna blad och picklad gurka. laktos och glutenfri / 235 kr

PASTA POMODORO

Penne Rigate av 100% durumvete från Gotland med smakfull tomatsås med basilika och vitlök, toppad med 18 mån Parmigiano Reggiano och rucola. Vegetarisk, Laktos och glutenfri / 195 kr

ÖRT- OCH CITRONRIMMAD KYCKLING MED GRÖN ÄRTCRÈME

Pastramikryddad serveras denna filé med vår krämiga potatissallad, picklad rödlök, rädisor och gröna blad. Laktos och glutenfri / 235 kr

Vi serverar kyckling från "Reko Gårdar", ett nätverk av ekologiska, KRAV-certifierade kycklinguppfödare, från sex ekologiska gårdar i Skåne, Västergötland och Östergötland.

FÖR VÅRA MINDRE GÄSTER

TUNNA PANNKAKOR

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

PASTA POMODORO ELLER GRAVAD LAX MED DILLSTUVAD POTATIS

Dessa 2 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. / 175 kr

GRAVLAX PÅ RÅGBRÖD

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

OSTMACKA

med en god lagrad ost, fyllig med en mustig smak och inslag av pepprig och nötig karaktär, sallad, tomat, gurka och persiljekvist / 75 kr

ÄGGMACKA MED ÄRTCRÈME

Smörat danskt rågbröd med skivat ägg, rödlök och toppad med grön ärtcrème. / 85 kr

Alla våra smörgåsar kan fås med glutenfritt bröd.

KAFÈMENY - "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...

CHOKLADIGA KOLAKAKOR

Knäckig och seg med rik chokladsmak. / 25 kr

SURGUBBAR

Möra mördegskakor med citron och russin. / 25 kr

WINERSTÄNGER

Klassiska mördegskakor med hemkockt hallonsylt. / 25 kr

NOUGATKAKOR

Knäckiga havrekakor med mycket smält nougat på toppen. / 35 kr

KANELBULLAR

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

KOKOSTOPPAR

De är toppen och toppade med riktigt god choklad. Glutenfri / 35 kr

CHOKLADBOLLAR

Hemgjorda, rejäla och mer oval än rund! Kan innehålla spår av gluten. / 35 kr

RANSVIK HAVSVERANDA



SYNDEN I MÖLLE

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

LJUVLIG RABARBERMAZARIN

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

EN DRÖM I RANSVIK

Rulltårtebakelse med hemkockt hallonsylt, toppad med grädde. / 55 kr

BUDAPESTBAKELSE

Klassisk men bakad med mandel, fylld med grädde och mandariner och toppad med mörk choklad (gluten och laktosfri) / 65 kr

Vi har alltid veganska alternativ, men sortimentet varierar så det är bara att fråga vad Andy bakat idag!

VÅFFLOR MED GRÄDDE

Med hemkockt hallonsylt / 80 kr

Med hemkockt hjortronsylt / 90 kr

VÅR EGEN MJUKGLASS

Vi gör vår mjukglass på grädde, yoghurt och bourbonvanilj. Vi gör även vår egen chokladsås...mums!

Liten bägare / 35 kr Stor bägare / 45 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

ENGLAMUST 200%

100% svensk frukt & 100% kärlek i ett glas. Hantverk från grannarna på Bjärebygdens Musteri.

Välj mellan ekologisk Äpple eller Citrus-& fläder / 37 kr

”GONE SURFING” by ENGLAMUST & KATTVIKS FRUKTODLING

Mousserande äppeldryck baserad på äpplena Fanny och Summerred. / 55 kr

SODAVATTEN

Vi har valt att inte sälja transporterat vatten på flaska, vi bubblar Kullabergs fantastiska vatten på plats. Ett stort glas / 25 kr

RANSVIK HAVSVERANDA



ÖL AV OLIKA SLAG & CIDER

ALKFRI ÖL - STÖRTEBECKER

Kravmärkt tysk pilsner 0,5% / 45 kr

SIGTUNA ORGANIC ALE

Gyllengul american 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 EKO

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

CRIMSON RED ALE EKO

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

KULLABERGS CIDER

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

RANSVIK HAVSVERANDA



VÅR VINLISTA

"Där det inte finns vin, där finns det inte heller kärlek" – Evripides (484 f.Kr-406 f.Kr)

Vi håller helt och hållet med och vår vinlista består bla av väl utvalda hantverksviner - naturviner som med kärlek till hantverket fått sin karaktär och unika smak.

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 Flaska / 495 kr

BRUT FONDAMENTAL, 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 och Chardonnay. Flaska / 895 kr

VITT VIN

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

PETIT CHABLIS, DOMAINE VRIGNAUD

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

ASKESÄNG, KULLABERGS VINGÅRD

Mäktigt vin med stor smakrikedom, fin välbalanserad syra och komplexitet.

Southern Gris, jäsnings 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

IMMELEN, KULLABERGS VINGÅRD

Mäktigt vin med stor smakrikedom, fin välbalanserad syra och komplexitet.

Ekfatslagrad Solaris med tät frukt. Krusbär, nektarin och svartvinbärsblad går att finna i glaset. Där finns också knäckighet, brödighet och en rostad nötighet.

När svenskt vin är som bäst! Detta guldmedaljbehängda vin som produceras i vår absoluta närhet, är vi så stolta att kunna erbjuda våra gäster. Flaska / 780 kr

RANSVIK HAVSVERANDA



ROSÉVIN

ROSÉ TROCKEN, WEINGUT KNAUSS

Krispig, frisk och smultronbärig rosé som klarar av flera av rätterna på menyn. Druvorna; Spätburgunder (Pinot Noir), Lemberger och Zweigelt har vuxit på de kalkrika sluttningarna i tyska Württemberg, där de fått en mineralitet som ger vinet en fin friskhet och pigg syra. Funkar så klart även att drickas i eget majestät. Njut! Flaska / 495 kr Glas / 125 kr

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, varmfuktiga och balanserade 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 22 kr / cl

SNÄLLERÖDS LUNDASNAPS - Humle, fläder, havtorn och citrus.

UTÖ - Fläder och citron

HUSETS SNAPS - säsongens krydda

OP ANDERSSON AQUAVIT - Kummin, fänkål och anis. Miniflaska 5 cl / 110 kr

EFTER MATEN

BRÄNNESLYCKAN - Ädeldestillat Druva Kullabergs Vingård 30 kr cl

APELÅKER - Ädeldestillat Äpple Kullabergs Vingård 30 kr cl

CITRON - Limoncello Kullabergs Vingård 30 kr cl

ALL IN ONE - IRISH COFFEE DE LUX

Tullamore DEW XO Rum Cask, brunt socker, kaffe och så klart - grädde!

4 cl / 135 kr