

MENY



Välkommen in att beställa din mat & dryck i kassan!

FISK & SKALDJUR

SKALDJURSLÅDA

alltid med surdegsbröd, aioli & citron

VÄLJ MELLAN

RÄKOR 160:-

RÖKTA RÄKOR 179:-

STEKTA VITLÖKSRÄKOR 169:-

HAVSKRÄFTOR DAGSPRIS :-

SKALDJURSBRICKA

alltid med surdegsbröd, aioli, romdressing & citron

RÄKOR X2 - RÖKTA

LAXFENOR - HAVSKRÄFTA -

MUSSLOR - GRAVAD LAX -

MAKRILL

595:-

LÄGG TILL

*pommes, sötpotatispommes, potatissallad, potatispuré,
grönsallad eller färskpotatis 35:-*

*Ramslöksdressing - Rökta aioli - Tzazikii - Majonäs - Romdressing -
Saffransaioli - Bea - BBQ - Hovmästarsås
Citrus/sesam & cherry vinegrette 20:-*

VARMRÖKT LAX

*FÄRSKPOTATISSALLAD - ROMDRESSING
189:-*

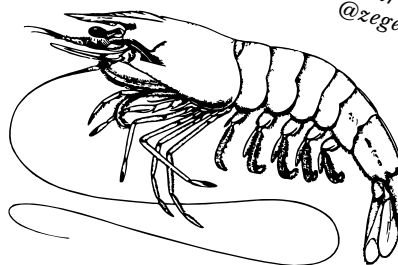
FISK & SKALDJURSGRYTA

"Anno Calmar Hamnkrog"

*EN BOUILLABAISSE PÅ MANGES VIS!
192:-*



Specialkost? Prata med personalen så hjälper vi dig!



*Häng med oss på sociala medier för
uppdateringar om
temakvällar och annat kul!
@zegelkalmar*

DRYCKES FÖRSLAG

ÖL  *champagne*
Biére Brut!

*- en riktigt ljus lager där humlen Nelson
Sauvin står i centrum och framkallar
champagneliknande smaker -*

BUBBLOR

Pongracz Brut

*Druvor: pionot noir & chardonnay
- framställs på samma sätt som Champagne,
perfekt till rökta fisk och rökta skaldjur! -*

VITT VIN

Weingut müller

Druva: grüner veliner

*- ett torrt, friskt vitt vin med mineraliska
toner av citrus-*

Petit Chablis

Druva: Chardonnay

*- torrt, krispigt, medelfylligt vin med lång
eftersmak -*

Von Buhl

Druva: Riesling

- ekologisk odlad, ungdomligt och friskt! -

RÖTT VIN

Oyster Bay

Druva: Pinot Noir

*- Fruktigt & aromatiskt med inslag av röda
bär -*

MENY



Välkommen in att beställa din mat & dryck i kassan!

KÖTT

Hantverkskorv - färskpotatissallad -
tomatsås - rökt aioli 168:-

BBQ på högrek - tomat - aioli - friterad
färskpotatis 192:-

Svensk räpsgris karré - gemolatasör -
friterad färskpotatis 178:-

Mixbricka med högrek - räpsgris -
hantverkskorv - smör - dipp - friterad
färskpotatis 240:-

VEG

BBQ-sötpotatis - no chicken chunks - rökt
morotscremè - ramlöksdipp - friterad
färskpotatis 168:-

ANNAT GOTT!

Vitlöksbröd - tzatziki - sallad 79:-

No chicken nuggets - rökt aioli 95:-

Rökta laxfenor - ramlöksdipp -
surdegsbröd 89:-

Löjrom - syrad grädde - rödlök -
friterad potatis 179:-

Smäländsk chark
med lagrad prästost från Kalmar 158:-

Make your own guacamole!
friterade majschips 130:- (2p)

Oliv & fetaostsallad
tzatziki - surdegsbröd 129:-

Räksallad
ramlöksdipp - surdegsbröd 155:-

Räksmörgås
på surdegsbröd 149:-

Skagen på surdeg 89:-

BARNMENY

Spaghetti bolognese - parmesanost 95:-

No chicken nuggets - pommes - aioli 95:-

Korv - pommes - ketchup 95:-

Specialkost? Prata med personalen så hjälper vi dig!

DRYCKES FÖRSLAG ÖL

Hoegaarden wit-blanche
Veteöl 4,8%
-en fruktig veteöl med inslag av citrus -

Zegel Sommar
Ljus Lager 4,2%

RÖTT VIN

Villa Vetti Ripasso
Druvor: 65% corvina, 30% Rondinella,
5% Roseletta
- kryddigt & fruktigt med lång eftersmak -

Freakshow
Druva: Cabernet Sauvignon
- fylligt vin efter 15 månader på franska ekfat -

VIN & BUBBLOR

Montelliana Prosecco
Druva: Glera
- fruktigt och aromatiskt -

Oyster Bay
Druva: Pinot Noir
- Fruktigt & aromatiskt med inslag av röda
bär -

El Convertido
Druva: Verdejo
- ekologiskt & vegansk -

Bubbelvatten naturell
Cola - Fanta - Sprite
Lemonad / Äppelmust

Tagga gärna dina foton från oss!
@zegelkalmar - #zegelsommar