



MIDSOMMAR PÅ GRYTS SEA LODGE

Förrätter

Lerpottasill-matjesill-friteradkapris-äggcremé-rödlök-
gräslök-potatis-rågbröd-bryntsmör 165:-

Avokadococktail-grape-gurka-tomat-värlök-avokado-
koriander-chili- nuac cham-citronverbena 155:-

Lättrökt gravad röding-syrade rotfrukter-citron-
pepparotscremé-körvel-dill-krasse 175:-

Varmrätter

Halstrad gösfile- citronglaserade sommarprimörer-
sandefjordsås-blåmusslor-gräslöl-dill-
färsipotatis 325:-

Parmesangraterad oxfile- sparris-spenat-cocktailtomat-
värlök-vitlök-krossad potatis 455:-

Ankbröst-kaffe&kakao-pakchoy-bryntsmör-ingefära-soja-
bravas-lotusrot-koriander-miso-chiliaioli 295:-

Efterrätter:

Rabarber tarte- vaniljglass-kardemummacrunch-
citronverbena 145:-

Cognac&karamellpanacotta- chilibakad ananas-tuille-
citronverbena 135:-

Boka bord på gsl@grytsvarv.se