

Gryts Sea Lodge

FÖRRÄTTER

Klassisk toast skagen på handskalade räkor
Serveras med kalix löjrom, citron & dill på mörkt bröd
235 kr

Burrata med parmaskinka och vikentomater
Serveras med balsamico, brödkrutonger och basilika
235 kr

Pelle Jansson
Oxfile toast serveras med äggula kalix löjrom gräslök och rödlök
275 kr

Piri piri scampi fräst i vitlök och chili
Serveras med tomater, gräslök och husets bröd
210 kr

VARMRÄTT

Grillad tempad flankstek
Serveras med en rostad potatissallad, kvisttomater, örter &
fransk krämig konjakssås
325 kr

Kalventrecôte
Serveras med café de Parissmör, rödvinsås, rostad potatis &
grillad sparris
349 kr

Grillad lammytterfilé
Serveras med marinerade oliver, rostad potatis, rödvinssås &
fetaost tillsammans med bakade cocktailtomater
330 kr

Gryts Hamburgare
BBQ bacon, karamelliserad lök, pepperjack ost, jalapeno aioli
tomat & sallad
295 kr

Pocherad torskloin
Serveras med havskräfta, potatispuré med gräslök och
vitvinssås på Noilly Prat-vin
355 kr

Fransk bouillabaisse på havets läckerheter
Serveras med aioli & krutonger
275 kr

Moules frites
Blåmusslor i vitt vin, grädde, vitlök, chili, gräslök & persilja
Serveras med nyfriterade pommes
275 kr

Varmrökt lax
Serveras med en sommarsallad gjord på färskpotatis,
primörer och citrondressing
325 kr

Caesarsallad
Serveras med romansallad, krutonger & parmesanost
Kyckling 225 kr
Räkor 245 kr
Halloumi 225 kr

Gryts Sea Lodge

STARTERS

Classic toast skagen with hand-peeled shrimp served with Kalix roe, lemon, and dill on dark bread

235 kr

Burrata mozzarella is served with viken tomatoes, balsamic, bread croutons, and basil

215 kr

Pelle Jansson

Beef tenderloin toast is served with egg yolk, Kalix vendace roe, chives, and red onion

275 kr

Piri piri scampi sautéed in garlic and chili Served with tomatoes, chives, and house bread

210 kr

MAIN COURSE

Grilled marinated flank steak is served with a French creamy cognac sauce and a roasted potato salad with cherry tomatoes & herbs

325 kr

Veal entrecôte is served with a café de Paris butter, roasted potatoes, red wine sauce & grilled asparagus

349 kr

Grilled lamb loin fillet served with marinated olives, roasted potatoes, red wine sauce & feta cheese together with baked cocktail tomatoes

330 kr

Gryts Burger

BBQ bacon, caramelized onion, pepperjack cheese, jalapeno aioli, tomato & salad

295 kr

Poached cod loin served with crab, potato puree with chives, and white wine sauce with Noilly Prat wine

355 kr

French bouillabaisse with seafood delights served with aioli & croutons

275 kr

Mussels and fries

Blue mussels in white wine, cream, garlic, chili, chives & parsley Served with freshly fried fries

275 kr

Cold smoked salmon served with a summer salad of new potatoes, seasonal vegetables, and a lemon dressing

325 kr

Caesar salad is served with romaine lettuce, croutons, and parmesan

Chicken 225 kr

Shrimps 245 kr

Halloumi 225 kr