

Gryts Sea Lodge

DESSERT

Kavring choklad tryffel med rårörda lingon citrus zest
dill syrad grädde och hallon coli
69kr

Glace Au Four
Hemlagad vaniljglass serveras på en sockerkaksbotten
och italiensk maräng som flamberas med cointreau och
svenska färska bär
179 kr

Passionsfrukts mazarin serveras med hemlagad
vaniljkräm kak crunch och vitchoklad pulver
139 kr

Klassisk creme brulee serveras med färska bär
139 kr

BARNMENY

Grillad korv serveras med pommes
115 kr

Chicken nuggets med pommes
115 kr

Köttbullar serveras med potatispuré
129 kr

Ost hamburgare och pommes
135 kr

En kula hemmagjord glass
55 kr

Lunch meny

11.30-15.00

DAGENS LUNCH

Fråga servis

189KR

Svenska klassiska köttbullar serveras med rårörda lingon picklad gurka gräddsås & en potatispuré

245 kr

Varmrökt lax serveras med en sommarsallad på färskpotatis primörer och en citrondressing

325 kr

Grillad tempad flankstek serveras med en fransk krämig konjakssås och en rostad potatissallad med kvisttomater & örter

325 kr

Räklåda ca 300 g serveras med aioli rostad bröd

210 kr

Ceasar sallad serveras med romansallad krutonger & parmesan

Kyckling

225 KR

Räkor

245 KR

Halloumi

225 KR

Kavring choklad tryffel med rårörda lingon citrus zest dill syrad grädde och hallon coli

69 kr

Klassisk creme brulee serveras med färska bär

139 kr

Gryts Sea Lodge

DESSERT

Cavring chocolate truffle with raw stirred lingonberries, citrus zest, dill, soured cream, and raspberry coli

69 kr

Glace Au Four

Homemade vanilla ice cream served on a sponge cake base and Italian meringue that is flambéed with Cointreau and Swedish fresh berries.

179 kr

Passion fruit marzipan is served with homemade vanilla cream, cake crunch, and white chocolate powder

139 kr

Classic creme brulee served with fresh berries

139 kr

CHILDRENS MENU

Grilled sausage served with fries

115 kr

Chicken nuggets with fries

115 kr

Meatballs served with mashed potatoes

129 kr

Cheese hamburger and fries

135 kr

One scoop of homemade ice cream

55 kr

Lunch menu

11.30-15.00

TODAYS LUNCH

Ask the server

189 kr

Swedish classic meatballs served with raw lingonberry sauce, pickled cucumber, cream sauce & a potato purée

245 kr

Warm smoked salmon is served with a summer salad of fresh potatoes, young vegetables, and a lemon dressing

325 kr

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

325 kr

Shrimp box approx. 300 g served with aioli and toasted bread

210 kr

Caesar salad is served with romaine lettuce, croutons & parmesan

Chicken 225 kr

Shrimp 245 kr

Halloumi 225 kr

Rye bread chocolate truffle with lightly stirred lingonberries, citrus zest, dill, soured cream, and raspberry coulis

135 kr

Classic creme brulee served with fresh berries

139 kr