



Salongen

À LA CARTE



Birka
G O T L A N D

Förrätter & skaldjur

SOTAD LAXRYGG

Citrus, gurka, yuzu-emulsion, krasse och örtsnö
156:–

GULBETSCARPACCIO

Honung, gurka, pepparrot, gräslök, ramslökskapis och krutonger
152:–

½ HUMMER

Aioli, Rhode Island-dressing och Västerbottensost
275:–

FÄRSKA RÄKOR 200 G

Aioli, Rhode Island-dressing och Västerbottensost
195:–

GRILLADE ARGENTINSKA RÖDRÄKOR

Chimichurri-smör, vitlöksbröd och jalapeñodressing
154:–

Huvudrätter

UGNSBAKAD TORSKRYGG

Sandefjordssmörsås, fänkål, örter och brioche
294:–

HELSTEKT OXFILE (UY)

Senap, rödvin, svamp, selleri, gräslök och pärlök
319:–

GRÖNÄRTSRISOTTO

Selleri, chili poppers, blomkål, tomat och edamame
288:–

Alla huvudrätter serveras med en kompott på karamelliserad lök och gotländsk potatis toppad med finskuren gräslök

Från grillen

CHATEAUBRIAND

Helstekt oxfilé (UY), serveras med svamp, Ryftes morötter, haricots verts, sallad på Nams-tomater, bearnaisesås och pommes frites
Chateaubrianden har en tillredningstid på 30-40 min. från beställning till servering.
375:– / person. Tillreds för minimum 2 personer

ENTRECOTE PÅ KALV (DE-NL)

Sallad på sommarmogna tomater och rucola i Gotlandsdressing, bearnaisesås och pommes
298:–

GRILLAD RÖDING

Basilikasmörsås, färskpotatis, morot och rädisor
265:–

Efterrätter

SKÄRGÅRDEN

Smultron, lime, vit choklad och maräng
139:–

HALLONSORBET

Lakritscrisp och mynta
59:–

SVENSKA GÅRDSOSTAR

Tryffelhonung, salmbärssylt och havsknäcke
110:–

BIRKAS AFFOGATO

Vaniljglass och espresso
75:–

Skaldjursbuffé 659:–

med inslag av Östersjödelikatesser

★ ★ ★

Kokt hummer med citrusaioli

Färska och rökta räkor med Rhode Island-dressing

Krabbklor med gotländsk vitlöksdressing

Havskräftor med chilikräm

Insjökräftor med hemgjord vegansk majonnäs

Blåmusslor kokta i Riesling med rotfrukter och örter

Rökta **chilimusslor**

Laxfenor med lime- och örtdressing

Grillade och vildfångade **argentinska rödräkor** med ört- och citrusvinägrett

Pannacotta med Västerbottensost, sikrom, kräftstjärtar, rågbröd och citronsmaksatt crème fraîche

Rökt lax med citronkräm, rågbröd och havstångskaviar

Varmrökt lax med ärtpuré

Gravad sik med picklad gurka, gräslökskrém och sikrom

Prästostpaj toppad med gräslöksfärskost

Hummersoppa med ramslöksgrädde

★ ★ ★

Serveras med

Färskbakad baguette, knäckebröd, saltat smör, Västerbottensost, Prostenost, och Prästost

Meny 589:–

SOTAD LAXRYGG

Citrus, gurka, yuzu-emulsion, krasse och örtsnö

★ ★ ★

UGNSBAKAD TORSKRYGG

Sandefjordssmörsås, fänkål, örter och brioche
eller

HELSTEKT OXFILE (UY)

Senap, rödvin, svamp, selleri, gräslök och pärlök

★ ★ ★

SKÄRGÅRDEN

Smultron, lime, vit choklad och maräng

Vegetarisk meny 579:–

GULBETSCARPACCIO

Honung, gurka, pepparrot, gräslök, ramslökskapis och krutonger

★ ★ ★

GRÖNÄRTSRISOTTO

Selleri, chili poppers, blomkål, tomat och edamame

★ ★ ★

SKÄRGÅRDEN

Smultron, lime, vit choklad och maräng

Birka
G O T L A N D