Terrassen Steakhouse

Starters

Burrata
Tomat, basilika, rucola och jalapeñoskum **149:–**

Löjrom
Citruskräm, crème fraîche, rödlök och brioche **165:–**

Seafood

Färska eller rökta räkor
Västerbottensost, vitlöksmajonnäs,
Rhode Island-dressing och baguette **185:–**

Argentinska rödräkor
stekta i chimichurrismör
Ramslöksaioli och grillad baguette med örter **154:–**

Side orders

Ryftes ugnsbräserade morötter **45:–**

Potatispuré **50:–**

Pommes **55:–**

Tomatsallad med lök,
krasse och senapsvinägrett **55:–**

Tryffelmajonnäs **40:–**

Sandefjordsvelouté **40:–**

Jalapeñomajonnäs **40:–**

Pepparsås **40:–**

Bearnaisesås **40:–**

From the grill

Entrecôte på gödkalv (DE-NL) 230 g
249:–

Iberico Secreto (ES) 180 g
239:–

Hängmörad entrecôte (FI) 300 g
285:–

Oxfilé av Angus-oxe (UY) 200 g
265:–

Kryddstekt lax (NO) 180 g
239:–

Terrassens vegetariska
255:–

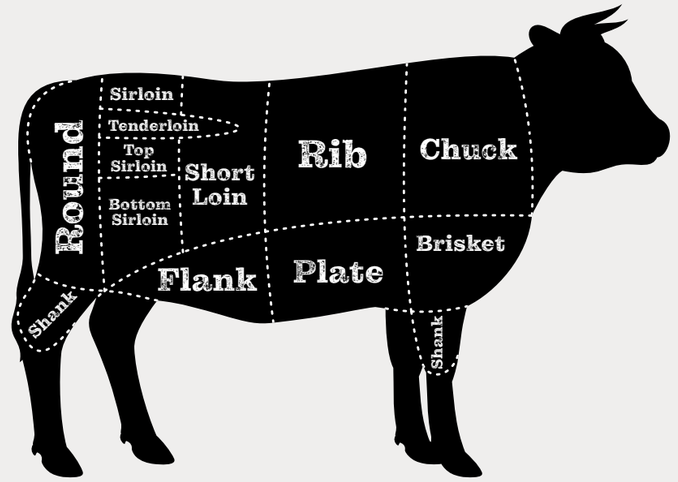
Desserts

Trifle
Citron, blåbär och vanilj **86:–**

Crème brûlée med mascarpone
Och hallon **98:–**

Matens kvalitet är
av högsta vikt för oss

Smaklig måltid!



Beverages

Gotlands GT **120:–**

Wisby Lager 4,7 % 33 cl **65:–**

Palmer & Co Brut Sélection
Champagne ..... 75 cl **614:–** | 12 cl **99:–**

Pere Ventura Classic Brut,
Katalonia, Spanien ..... 75 cl **349:–** | 12 cl **59:–**

Thomas Sattler Grüner Veltliner,
Burgenland, Österrike ..... 75 cl **339:–** | 24 cl **110:–**

Henri Bourgeois Pouilly-Fumé,
Loire, Frankrike ..... 75 cl **510:–** | 24 cl **164:–**

Mezzacorona Teroldego-Merlot,
Trentino, Italien ..... 75 cl **339:–** | 24 cl **110:–**

Baron de Ley Gran Reserva,
Rioja, Spanien ..... 75 cl **490:–** | 24 cl **159:–**

Birka
GOTLAND

2610 - 117170