


Boat Club



BABORD HAMNKLUBB

Port, Grisslehamns Marina 60°06' N, 18°48' E

Côte D'Grissle

FAMILJEÄGT BOLAG

Tone Bernadotte Oppenstam känd hotell & fastighetsentreprenör från TV och entreprenören Niclas Johansson. Menyn har en grund inom det bästa från europeisk matlagning med en asiatisk touch. Fråga oss om allergener

** Reducerad meny förkommer under för- & eftersäsong samt vid högt tryck under högsäsong.*

À la Carte

BRÖDKORG 2 personer

1. Ciabattabröd 30,-
2. Persilja vitlöksbröd 55,-
3. Bruschetta 85,-

Rostat vitlöksbröd med tomatröra, rödlök, persilja & basilika.

FÖRRÄTT eller DRINKTILLTUGG

4. Mini surdegspizza med stenbitsrom 179,-*

(Vit säs; färskost, creme fraiche, pesto), västerbottenost. Topping; klickar av crème fraiche, stenbitsrom, rödlök, dill, gräslök, svartpeppar, citronklyfta. Vegetarisk kopia; stenbitsrom bytas ut med tånghaviar 169,-

5. Klassisk rårika med stenbitsrom 179,-

Serveras med crème fraiche, gräslök, dill, svartpeppar & citron.

Vegetarisk kopia; stenbitsrom bytas ut med tånghaviar 169

6. Klassisk räkmacka med ägg på surdegbröd 210,-

Serveras med salladsblad, gurka, tomat, rödlök, romsäs, stenbitsrom, citron, dill & peppar.

7. Skagenröra på örtrostad tortilla 179,-

Serveras med salladsblad, gurka, stenbitsrom, citron, dill, peppar.

8. Gambas al Pil Pil, vitlöksfrästa räkor med chili & lime 179,- /230,-

Serveras med saltorkad tomat, lime & persilja i en cazuela.

Som huvudrätt tillkommer större portion, mixsallad, jasmninris & persilja vitlöksbröd.

9. Krispiga buttermilk panerade kycklingfilé 179,-

Serveras med salladsblad, koriander, lime, apelsin & sweet chili-dipp.

10. BBQ-marinerade kycklingvingar 179,-/230,-

Serveras med koriander, lime, chili-crème fraiche.

Som huvudrätt tillkommer större portion, mixsallad, jasmninris & persilja vitlöksbröd.

11. Ostbricka eller Charkbricka med kex liten 298,-/mellan 398,-/stor 498,-*

Serveras med oliver & saltgurka (charkbricka) eller frukt & fikonmarmelad (ostbricka).

SALLAD MED MINST 15 MÅN LAGRAD LUFTTORKAD SKINKA*

12. Grillad lagrad lufttorkad skinka med melon, tomat & krämig burrata 230,-
Serveras med mix sallad, basilika, valnötter, honung, olivolja, vinäger samt persilja vitlöksbröd.
13. Grillad chevré choud sallad med grillad lagrad lufttorkad skinka 230,-
Serveras med mix sallad, picklad rödlök, honung, valnötter, balsamico samt persilja vitlöksbröd.

FUSION-RÄTTER*

14. Wrap med chilimarinerad BLACK ANGUS flankstek 200g & asiatisk sallad 269,-
Serveras med grillad tortillabröd, picklad rödlök, chili, jordnötter, lime, koriander & srirachamajonnäs
15. Wrap med krispig buttermilk kycklingwrap 200g & med asiatisk sallad 198,-
Serveras med grillad tortillabröd, picklad rödlök, chili, jordnötter, lime, koriander & srirachamajonnäs

HUVUDRÄTT

KÖTT

Välj mellan crispers & ugnsgillad potatis

17. Minerva Oxfile 170g med potatisgratäng & grillade rotfrukter 298,-
Serveras med broccoli, mix sallad, tzatziki & bearnaisesås.
18. Black Angus Flankstek 200g med ugnspotatis & grillade rotfrukter 279,-
Serveras med broccoli, mix sallad, tzatziki & varm pepparsås.
19. BBQ-glazade babyback ribs 420g med skärgårds crispers & majscolv 279,-
Serveras med steaksauce, coleslaw, mix sallad & B.B.Q-sås.
20. Marinans högrevsburgare 160g med äkta brioche & skärgårds crispers 179,-
Serveras med salladsblad, bacon, tomat, rödlök, inlagdgurka, cheddar, dressing & coleslaw.

KYCKLING

21. Chili & örtmarinerade kycklingspett 180-200g med ugnspotatis 249,-
Serveras med grillade rotfrukter/paprika, mix sallad, (melon), mynta, citron, chilimajo & tzatziki.
22. Krispig kycklingburgare 140g med äkta brioche & skärgårds crispers 179,-
Serveras med salladsblad, tomat, picklad rödlök, cheddar, koriander, srirachamajonnäs & coleslaw.
23. Kycklingschnitzel 160g med ugnspotatis & grillade rotfrukter/paprika 198,-
Serveras med broccoli, ärtor, mix sallad, citron & mangoradressing & tzatziki.

FISK

24. Ugnsbakat lax 140g, ugnspotatis & grillade rotfrukter & kall romsås 279,-
Serveras med broccoli, ärtor, mix sallad, grillad gambas, citron & dill.
25. Ugnsbakat torskrygg 140g, stenbitsrom, pepparrot, citron- & dillsås 298,-
Serveras med ugnspotatis & rotfrukter, broccoli, ärtor, grillad gambas, mix sallad, citron & dill.
26. Panerad rödspätta prima kvalitet 150gr med färskpotatis 198,-
Serveras med broccoli, ärtor, mix sallad, citron & en gul smakfull remuladsås.



VEGETARISK

27. Halloumiburgare med äkta brioche & skärgårds crispers 179,-
Serveras med salladsblad, tomat, picklad rödlök, cheddar, koriander, lime & srirachamajonnäs
28. Halloumi rödbetsbiff med ugnspotatis & grillade rotfrukter 189,-
Serveras med broccoli, majs-kolo, mix-sallad, lime & tzatziki.
29. Vegetariska vårrullar med salladsblad (veganskt) 140,-
Serveras med mix-sallad, koriander, chili, apelsin & sweet chilidipp.

BARNMENY

30. Marinans köttbullar med skärgårds crispers 150,-
Serveras med klassisk gräddsås, lingonsylt, picklad gurka & ketchup.
31. Krispiga buttermilk panerade kycklingfilé med skärgårds crispers 150,-
Serveras med gurka, tomat & sweet chili eller ketchup.
32. Amerikanska pannkakor med banan & bär 150,-
Serveras med lönsirap, blåbärssylt/jordgubbssylt & grädde.
33. Barnburgare med skärgårds crispers 150,-
Serveras utan grönsaker & tillhör endast med ketchup.
34. Skärgårds crispers 60,-
Serveras med sweet chili crème fraiche/tryffelmajonnäs/ketchup.
35. Barnglass/Sorbet, en kula glass 60,-

EFTERRÄTTER

36. Marängsviss med vaniljglass 140,-
Serveras med banan, jordgubbe/hallon, maränger & chokladsås.
37. Citronmaräng tartelett med vaniljglass 140,-
Citronbakelse, som serveras varm med jordgubbe/hallon.
38. Chokladfondant med vaniljglass 130,-
Kladdig chokladbakelse, som serveras varm med jordgubbe/hallon.
39. Klassisk äppelpaj, rikligt fylld med äpple 140,-
Serveras varm med jordgubbe/hallon & vaniljsås.
40. Nygräddad nutella pizza med banan & vaniljglass 150,-*
Serveras med jordgubbe/hallon & saltade jordnötter.
41. Gino med vit choklad & vaniljglass 150,-*
Varma frukter & bär under ett täcke av vit choklad.
42. Amerikanska pannkakor med banan & bär 150,-
Serveras med lönsirap, blåbärssylt/jordgubbssylt & grädde.
43. Glass eller sorbet 115,-
Serveras med jordgubbe/hallon & chokladsås. Fråga kyparen om kvällens smaker.
44. Tryfflar en för 30,- & tre för 80,-

MARINANS HISTORIK

Grisslehamns varv etablerades omkring 1897 av kapten Baumgart & patron Nauclér. De köpte området vid Örnoiken och etablerade ett varv som sysslade med att bygga om fullriggare till lastbåtar. Vilket är anledningen till att vi har intressanta skeppsvarv på vår havsbotten. Fisket är sedan gammalt viktigt och än i dag är vi hamnen för laxfisket mellan Grisslehamn och Ålandshav samt fisketävlingen Rostlags Pike.

