



## LUNCH

serveras mellan kl. 12 - 15, sallad & filtrerat bordsvatten ingår

- Köttbullar med gräddsås**, rårörda lingon, inlagd gurka och kokt potatis (G, L) 165:-  
Meatballs with cream sauce - Passar med: Vin, glas: Taparas Côtes du Rhône Rouge / Öl: Lager & Veteöl
- Nothing F!shy**, Vegansk panerad filé med pommes & ärtmos (G, Vg) 175:-  
Vegan breaded fillet - Passar med: Vin, glas: Taparas Côtes du Rhône Blanc / Öl: Lager & mörk lager
- Klassisk fish & chips**, panerad torskfilé med pommes, ärtmos & remoulade (G) 215:-  
Breaded cod fillet - Passar med: Vin, glas: Taparas Côtes du Rhône Blanc / Öl: Lager & mörk lager

## BARNMENY

- Köttbullar med gräddsås**, rårörda lingon, inlagd gurka och kokt potatis (G, L) 95:-
- Fish & chips**, panerad torskfilé med pommes och remouladesås (veg. alt. finns) (G) 95:-

## DESSERT

- Toskakaka** 40:-
- Mazarinruta Katalan** 40:-
- Kladdkaka med grädde** Sticky chocolate cake (G, L) 75:-

## UNDER DAGEN:

fram till kl. 18 eller tills dessa tar slut

- Räkmacka**, handskalade räkor, ägg, citronmajonnäs, sallad & citron (G, L, S) 195:-  
Shrimp sandwich - Passar med: Vin, glas: Taparas Côtes du Rhône Blanc / Öl: Lager & Veteöl
- Sallad**, gråärt, grillade grönsaker, sallad & avokadodressing (Vg, G) lägg till räkor +35 145:-  
Passar med: Vin, glas: Taparas Côtes du Rhône Blanc / Öl: Lager & Veteöl

## SMÅPLOCK

- Bjärechips**, crisps 35:-
- Pommes** med aioli 75:-

Allergi innehåll - (G) gluten, (L) laktos, (S) skaldjur, (N) nötter. // Övrigt - (V) vegeteriskt, (Vg) veganskt.  
I köket arbetar vi med skaldjur, gluten, nötter. Vi använder samma fritös till fiskrätter och Nothing F!shy

**BOKA BORD PÅ: VENSHAMNKROG.SE**

## KVÄLLSMENY

från 18 tills köket stänger. Större sällskap från 6 personer, vänligen välj mellan 1-3 rätter per servering.

### SMÅPLOCK

Bjärechips, crisps	35:-
Nötter & mandlar, Nuts & almonds	45:-
Oliver	45:-

### FÖRRÄTTER

<b>Skagenröra</b> handskalade räkor, stenbitsrom , gräslök, dill, majonnäs och crème fraiche (G, L, S) Passar med: Vin, glas: Riesling Trocken. / flaska: Les Fossiles / Öl: Lager	145:-
<b>Coppa di Parma</b> Italiensk lufttorkad fläskkarré, örthvenolja, saltorkadtomatkräm, pinjenötter, parmesan och ruccola Passar med: Vin, glas: Taparas Côtes du Rhône Rouge. / flaska: Aenne / Saadi / Öl: Ale & IPA	145:-
<b>Rökta räkor</b> Smoked prawns. våra hemmarökta räkor i ört- & limeolja med bröd (G, S) Passar med: Vin, glas: Majas Rosé. / flaska: Côtes-du-Rhône Blanc / Öl: Ale, Goose Island, Leffe	145:-

### HUVUDRÄTT

<b>Moules Levain</b> 0,5kg musslor i vitt vin och grädde, med fänkål och rotfrukter, levain och aioli. (G, L, S) Passar med: Vin, glas: Taparas Côtes du Rhône Blanc. / flaska: Les Fossiles / Öl: IPA / Veteöl	175:-
<b>Gråärt med grillad levain</b> Gray pea on levain. sallad, grillade grönsaker, sallad & avokadodressing (Vg, G) Passar med: Vin, glas: Taparas Côtes du Rhône Blanc. / flaska: Les Fossiles / Öl: Lager & Veteöl	195:-
<b>Fish &amp; chips</b> panerad torskfilé med pommes, ärtmos, remoulade & steakhouse pommes (G) (Vg alt. finns) Passar med: Vin, glas: Taparas Côtes du Rhône Blanc. / flaska: Menti Riva Arsiglia / Öl: Lager & mörk lager	225:-
<b>Moules Frites</b> 1kg musslor i vitt vin och grädde, med fänkål och rotfrukter, steakhouse pommes och aioli. (L, S) Passar med: Vin, glas: Taparas Côtes du Rhône Blanc. / flaska: Les Fossiles / Öl: IPA / Veteöl	265:-
<b>Helstekt fläskfilé med grön sparris och räkor</b> Roasted pork fillet. 250g fläskfilé, bearnaisesås, rödvinssås, grillade grönsaker, steakhouse pommes (L, S) Passar med: Vin, glas: Saltamari / flaska: Chateau Falfas / Öl: Ale, Leffe, Goose Island	285:-
<b>Grillbricka</b> Mixed grill. 350g kött från vår grill och rök. Serveras med dagens tillbehör och såser. (G, L) Passar med: Vin, glas: Taparas Côtes du Rhône Rouge. / flaska: Gago / Öl: Ale, Goose Island, Leffe	285:-

### BARNMENY

<b>Fish &amp; chips</b> panerad torskfilé med pommes och remouladesås (veg. alt. finns) (G)	115:-
<b>Helstekt fläskfilé</b> Skånsk fläskfilé, bearnaise sås, och steakhouse pommes (L) (Vg alt. finns)	115:-

Allergi innehåll - (G) gluten, (L) laktos, (S) skaldjur, (N) nötter. // Övrigt - (V) vegeteriskt, (Vg) veganskt.  
I köket arbetar vi med skaldjur, gluten, nötter. Vi använder samma fritös till fiskrätter och Nothing Fishy

**DESSERT**

Crème brûlée (L)	75:-
Kladdkaka med grädde och körsbärskrisp - Sticky chocolate cake (G, L)	75:-
Baskisk Cheesecake (G, L)	75:-
Glass välj två smaker, salt caramell, jordgubb, citron sorbet, passions frukt - Ice cream (L)	75:-

**KVÄLLSMENY 3 RÄTTERS**

från kl. 18 tills köket stänger, gäller vid beställning för hela sällskapet

Rökta räkor, våra hemmarökta räkor i ört- & limeolja med bröd (G, S)  
Helstekt fläskfilé med sparris med räkor, bearnaise sås, och steakhouse pommes  
Crème brûlée

Pris: 435:-

**INNAN MATEN****DRINKAR**

Hven GT, 4cl/6cl	135:-/175:-
Aperol / Limoncello Spritz	135:-
Stormy Rum & Ginger / Gin & Mango Smash / Negroni / Manhattan	95:-

**EFTER MATEN****COGNAC**

Rémy Martin VSOP, 40%, 1cl	33:-
----------------------------	------

**PORTVIN**

Churchill's Late Bottled, 19,5%, 5cl	60:-
--------------------------------------	------

**SHERRY**

Micaela Cream Sherry, 19,5%, 5cl	50:-
----------------------------------	------

**SÖTA VINER**

Kerner Sweet, 5cl	70:-
-------------------	------

**DRINKAR**

Hven Coffee, (Irish Coffé) 4cl/6cl	135:-/175:-
Rom & Cola, 4cl/6cl	135:-/175:-
Bloody Mary, 4cl/6cl	135:-/175:-
Espresso Martini	135:-