

The background of the entire page is a deep navy blue. It is decorated with several stylized, golden-yellow line drawings of fish tails. These tails are elongated and feature many fine, parallel lines that create a sense of movement and texture. They are positioned in various orientations: some are horizontal, some are angled upwards, and some are angled downwards. The tails are scattered across the page, with some appearing larger and more prominent than others, creating a dynamic and elegant aquatic theme.

HOTELL
Frykenstrand

SJÖNÄRA VISTELSER SEDAN 1923

MENY

HOTELL
Frykenstrand
MENY



SOMMARMENY



COCKTAILS

Redy to drink, by Nohrlunds, ekologiska

MOCKTAIL

Mango & passion med inslag av läskande
bubblor

PASSION MARTINI

En exotisk, söt & fyllig cocktail,
med tydligt fokus på passionsfrukt och lime som
balanseras upp av vodkan

MOJITO

Denna tolkning av klassikern har fin syrligheten
från lime, skärpan i mynta ger kontrast till
sötman i både rom & socker

GIN MANGO SMASH

Uppfriskande, pangande blandning av fin,
syrlig gin och exotisk söt mango, smaksatt
med lite citron



TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, majonäs, rödlök,
citron, rostat surdegsbröd, tångkaviar

155 KR

MODIS BURGARE

Högreburgare, ost, sallad, tomat, picklad lök.
Serveras med pommes
Vegetariska alternativ finns självklart

245 KR

FRYKENSTRANDS RÄKSMÖRGÅS

Handskalade räkor, rostat
surdegsbröd, majonnäs, ägg, tomat,
citron & dill

235 KR

Är du allergisk mot något?
Fråga vår personal om innehållet i våra rätter eller
köttets ursprung.
Questions about allergens or the origin of the meat?
Please ask our staff for information.



MIDDAGSMENY

DINNER MENU

FÖRRÄTTER

STARTERS

TOAST SKAGEN



155 KR

Handskalade räkor, majonäs, rödlök, citron, rostat surdegsbröd, tångkaviar

Toasted bread with creamy shrimps, boiled egg, lemon, salad, mayonnaise, vegan roe and herbs

Dryckesförslag: Mas Pere Brut, Cava

TOAST TOFU



155 KR

Krämig tofuröra, rostat surdegsbröd, rödlök, citron, tångkaviar

Toasted sour dough bread with creamy tofu, lemon, red onion, vegan roe, salad, and herbs

Dryckesförslag: Mas Pere Brut, Cava

VÄSTERBOTTENPAJ



145 KR

Lagrad Västerbottenost, lufttorkad skinka, tomat, aioli, rödlök, sallad

Veganska alternativ finns självklart

Aged swedish cheese, cured ham, tomato, aioli, red onions, salad

Dryckesförslag: Bread & Butter, Chardonnay



Innehåller gluten (Det mestgår att få glutenfri)



Innehåller mjölkprotein



Går att gå vegetarisk



Vegansk



Innehåller laktos



Certifierad fisk/skaldjur

HUVUDRÄTTER

MAINS

RÄKSMÖRGÅS



235 KR

Handskalade räkor, tekaka från Sunne, majonnäs, ägg, tomat, citron & dill

Hand peeled shrimps served on soft bread, mayonnaise, egg, tomato, lemon and herbs

Dryckesförslag: Bread & Butter, Cardonny

MODIS BURGARE



255 KR

Högreburgare, ost, sallad, tomat, picklad lök, skagenröra. Serveras med pommes

Veganska alternativ finns självklart

Beef burger, cheese, tomato, salad, pickled onions. Served with french fries

Dryckesförslag: Bread & Butter, Pinot Noir

SOMMARSALLAD

245 KR

Krispig sallad, jordgubbar, parmesan, picklad rödlök, fetaost, stora oliver, grillat surdegsbröd

Välj mellan:



-Marinerad kyckling, sweetchilikräm

-Marinerad Quorn, umami & limekräm

-Handskalade räkor, aioli

Veganska alternativ finns självklart

Salad, strawberries, parmesan cheese, pickled onions, feta cheese, olives, grilled sour dough bread

Choose between

-Marinated chicken, sweet chili creme

-Marinated Quorn, umami & lime creme

-Handpeeled shrimps, aioli

Dryckesförslag: Bread & Butter, Pinot Noir

KVÄLLENS HUSMAN

195 KR

Fråga oss om vad som är kvällens alternativ!

Today's swedish special

Ask us for today's special!

Dryckesförslag: Melleruds fatöl



EFTER MATEN

AFTER DINNER



SOCKERKAKA



115 kr

Smörstekt, hemmagjord sockerkaka
Serveras med gammaldags vaniljglass,
rivet limeskal, havssalt & svenska
jordgubbar

*Fried sponge cake, with vanilla ice
cream, lime zest, sea salt and
swedish strawberries*

Dryckesförslag: Espresso Martini

OSTBRICKA



155 kr

3 svenska, ostar serveras med frukt,
trattkantarellchutney, whiskylingon
och knäckebröd

*Variation of swedish cheese accompanied
by fruit, whisky marinated
lingonberries, mushroom chutney and
crispbread*

Dryckesförslag: Le Arche Primizia Rosso
Corvina och Molinara

MINI-REP

85 kr

3 hembakade kakor,
1 mjuk och 2 småkakor, kaffe, te eller
varm choklad ingår

*3 pcs of swedish fika. Coffee, tea or hot
chocolate included*

VARM DRYCK

Kaffe inkl påtår 35 kr

Te 30 kr

Varm Choklad 35 kr

4 cl 6 cl

IRISH COFFE 116 kr 174 kr

Jameson whiskey, farinsocker,
kaffe, grädde

KAFFE KARLSSON 116 kr 174 kr

Cointreau, Baileys, kaffe, grädde

LUMUMBA

Cognac, varm choklad, grädde 116 kr 174 kr

COCKTAILS

Redy to drink, by Nohrlunds, ekologiska

MOJITO 145 kr

Denna tolkning av klassikern har fin
syrligheten från lime, skärpan i mynta ger
kontrast till sötman i både rom & socker

PASSION MARTINI 145 kr

En exotisk, söt & fyllig cocktail,
med tydligt fokus på passionsfrukt och lime som
balanseras upp av vodkan

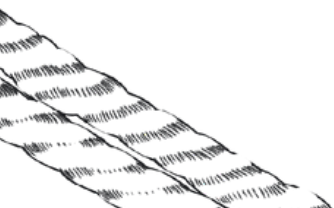
ESPRESSO MARTINI 145 kr

Baserad på kallbryggt kaffe som ger en intensiv
smak av rostat kaffe, kakaobönor, söt vanilj, och
en lätt antydning till lakrits

GIN MANGO SMASH 145 kr

Uppfriskande, pangande blandning av fin,
syrlig gin och exotisk, söt mango, smaksatt
med lite citron

Naturligtvis har vi alkoholfria alternativ!





BARNMENY

upp till 13 år

KIDS MENU

(up to age 13)

BARNBURGARE

125 KR

90g hamburgare med pommes

Hamburger with french fries

CHICKEN NUGGETS

125 KR

Chicken nuggets och pommes

Chicken nuggets and french fries

PANNKAKA

3 pannkakor med vispad grädde och sylt

95 KR

Extra pannkaka? 20 kr/st

*3 pancakes served with whipped cream and
jam*

Extra pancake? 20 kr/pc

