

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. The central text is positioned in the lower-middle section of the page, surrounded by these tail illustrations.

HOTELL
Frykenstrand

SJÖNÄRA VISTELSER SEDAN 1923

MENY



FÖRRÄTTER

STARTERS



MODIS KRÄMIGA KANTARELLTOAST

145 KR

Smörstekt surdegbröd med krämiga kantareller med toner av vitlök, toppad med fräsiga rotfruktschips

Toasted bread with creamy chanterelles with a taste of garlic, topped with crispy root vegetable chips

Dryckesförslag: Mas Pere Brut, Cava

VELOUTÉ PÅ JORDÄRTSKOCKA

155 KR

Sammetslen soppa med handskalade, citronmarinerade räkor och grillat Levainbröd

A silky smooth velouté served with hand peeled shrimps, marinated with lemon and grilled Levain bread

Dryckesförslag: Bread & Butter, Cardonny

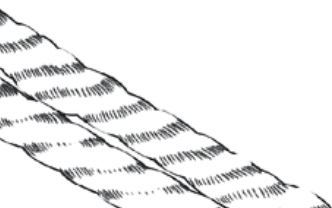
SERRANO LA LA LA

155 KR

Tunna eleganta skivor Serranoskinka på ett pumpernickelbröd och med en len Dijonkräm

Delicate slices of Serrano ham served atop a rich pumpernickel bread, finished with a silky Dijon cream

Dryckesförslag: Mas Janeil le petit pas Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre





HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES



FRYKENSTRANDS RÄKSMÖRGÅS

225 KR

Handskalade räkor serveras på mjuk tekaka med krämig majonnäs, ägg, tomat, citron, gurka och örter

Hand peeled shrimps served on soft bread, with silky mayonnaise, egg, tomato, lemon, cucumber and herbes

Dryckesförslag: Sankt Anna, Riesling

MARSHALLBURGARE

235 KR

Högrevsburgare på rostat briochebröd, stekt ägg, kryddig pepparjackost, tomat, sallad, picklad lök och parmesankräm

Välj rustika pommes eller krämiga Mozzarellasticks

Beef burger served on toasted brioche, fried egg, spicy Pepperjack cheese, tomatoes, Choose between rustic fries or creamy Mozzarelasticks

Dryckesförslag: Bread & Butter, Pinot Noir

TORSKRYGG

295 KR

Torskrygg serverad med Duchessepotatis, hollandaise, brynt smör och rostade hasselnötter

Cod loin served with duchesse potatoes, hollandaise, brown butter and roasted hazelnuts

Dryckesförslag: Bread & Butter, Chardonnay

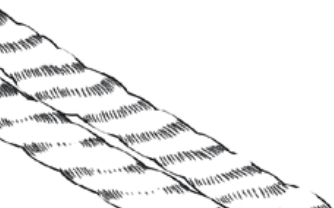
RYGGBIFF

345 KR

Serverad med krispig Jackssonpotatis, bakad tomat och syltade kantareller

Tender sirloin steak served with Jacksson potatoes, a rich red wine sauce pickled chanterelle

Dryckesförslag: Bread & Butter, Pinot Noir





DESSERT



FRYKENSTRANDS CHOKLADFUDGE

95 KR

Vår hemmagjorda lena fudge med en intensiv men balanserad sötma, serverad med noisette och halloncoulis

Silky home made chocolate fudge. Intense but balanced sweetness

Dryckesförslag: Kahlua, kaffelikör

GLASS MED HJORTON

125 KR

Krämig vaniljglass serveras med varma hjortron.

Creamy vanilla ice cream served with warm cloudberry

Dryckesförslag: Lakka, Hjortronlikör

OSTBRICKA

135 KR

Ett urval av lagrade och krämiga ostar serveras med frukt, marmelad och knäckebröd

Variation of aged and creamy cheeses accompanied by fruit, marmelade and crispbread

Dryckesförslag: Le Arche Primizia Rosso
Corvina och Molinara





BARNENS MENY

KIDS MENU

BARNBURGARE

125 KR

Hamburgare med pommes frites

Hamburger with french frites

CHICKEN NUGGETS

115 KR

Chicken nuggets och pommes frites

Chicken nuggets and french frites

PANNKAKA

Serveras med vispad grädde och sylt

95 KR

*Pancakes served with whipped cream and
jam*

