

SNACKS

Snacks

OLIVER Noccelara oliver från Sicilien <i>Noccelara olives from Sicily</i>	70:-
MINISALAMIS 3 olika smaker på minisalamis, perfekt till er öl! <i>Mini salamis, 3 different flavours!</i>	75:-
CHIPS & LYXDIPP Chips & ett stort fat med dipp på smetana som täcks med löjrom, rödlök & gräslök <i>Chips with smetana, onion, bleak roe & chives</i>	199:-
CHIPS & RANCHDIPP Chips med chiliranchdipp <i>Chips with ranch dip</i>	65:-
EDAMAMEBÖNOR Edamamebönor med chili & havsalt <i>Edamame beans with chili & sea salt</i>	75:-
TONFISK PÅ BURK Italiensk tonfisk på burk, surdegsbröd & aioli <i>Italian tuna in a can served with roasted bread & aioli</i>	145:-

BARNBUFFÉ

kids buffet

Korv med bröd
Pannkakor, sylt & grädde,
Vegonuggets
Köttbullar, kokt potatis, lingon & gräddsås
Grönsaker

Hot dogs
Pancakes, with jam & cream
Vego nuggets
Meatballs, potatoes, lingon berries, sauce
Vegetables

0-5 år 60kr , 6-9 år 120kr, 10-12 år 160 kr

Allergi? Kontakta personalen!

DESSERT

Desserts

CRÈME BRÛLÉE Klassisk crème brûlée med vanilj & serveras med färska bär <i>Crème Brûlée with berries</i> <i>Dryckestips! Petit Giraud, Sauternes, Södra Bordeaux</i>	120:-
KRUSBÄRSPARFAIT Krusbärsparfait serveras med nötkrokant, smultronsirap & stekt vit choklad <i>Gooseberry parfait, nuts, wild strawberries, white chocolate</i> <i>Dryckestips! Saracco, Moscato D'Asti, Piemonte, Italien</i>	120:-
OCEAN ´S MESS MELBA Vaniljglass serveras med persikogrädde, inlagda persikor & syrlig hallonsirap <i>Ice cream served with peach cream, peaches & raspberry syrup</i> <i>Dryckestips! Saracco, Moscato D'Asti, Piemonte, Italien</i>	120:-
VANILJGLASS & FÄRSKA BÄR Vaniljglass serveras säsongens färska bär Vanilla ice cream with summer berries <i>Dryckestips! Irish coffee!</i>	100:-
CANNOLI Italienskt bakverk, fyllda med citron & pistage <i>Cannoli with lemon & pistachio</i> <i>Dryckestips! 4 cl Limoncello!</i>	75:-
ESPRESSO AFFOGATO Vaniljglass dränkt med espresso <i>Vanilla ice cream & espresso on top</i>	85:-
OSTAR Två olika ostar, fröknäcke & mamelad <i>Two cheeses with hard bread and marmalade</i> <i>Dryckestips! Clava Quintay, Chardonnay, Chile</i> <i>eller Elia Palazzesi, Sangiovese, Toscana, Italien</i>	150:-

OCEAN
HOTEL



www.oceanhotel.se
0346-82620

FÖRRÄTTER

Starters

BURRATA 175:-
Färsk burrata serveras med grapefrukt i olivolja, salt & pepparrostade pistagenötter & ramslök gremolata
Burrata, grapefruit, olive oil, pistachio & wild garlic
Dryckestips! Famille Perrin, Rhône dalen, Frankrike

50/50 245:-
Skagen & löjrom på en toast melba med smetana, dill, rödlök & gräslök
Shrimp salad, toast melba, lemon, dill, vendace roe & red onion
Dryckestips! Grand Roche Saint Bris, Bourgogne, Frankrike

ASIATISK SKAGEN 195:-
Asiatisk skagen, handskalade räkor, nori, soja, vårlök, yuzu, koriander & kewpiemajonnäs serveras på friterat rispapper
Shrimp salad, soy sauce, nori, yuzu, kewpie mayonnaise, cilantro & rice paper
Dryckestips! Lorenz, Riesling, Rheinhessen, Tyskland

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 265:-
Panko-och vitlöksgratinerade havskräftor serveras med levainbröd, aioli, krispsallad & grillad citron
Langoustine with garlic & panko, aioli, levain & lemon
Dryckestips! Clava Quintay, Chardonnay, Chile

CHARKUTERIER & OSTAR 170:-
Charkuterier & ostar serveras med oliver & bröd
Charcuteries, cheese, olives & bread
Dryckestips! Elia Palazzesi, Sangiovese, Toscana, Italien

RÅBIFF 185:-
Råbiff med dijon, gräslök & olivolja serveras med rökt majonnäs, västerås gurka, chips på betor & sylrig krassesallad
Steak tartar, dijon mustard, chives, smoked mayonnaise, cucumber, beetroot chips & cress
Dryckestips! Elia Palazzesi, Sangiovese, Toscana, Italien

MUHAMMARA 145:-
Paprika- & valnöts ”hummus” serveras med papadum, tomat & koriander
Muhammara, papadum, tomato & cilantro
Dryckestips! Lorenz, Riesling, Rheinhessen, Tyskland

HUVUDRÄTTER

Mains

OCEAN'S KLASSISKA FISK SOPPA 295:-
Tomatiserad gräddig fisksoppa serveras med lax, torsk, handskalade räkor, aioli & levain
Fish soup, salmon, cod, shrimp, aioli & levain
Dryckestips! Clava Quintay, Chardonnay, Chile

MOULES FRITES 255:-
Blåmusslor, vitt vin, grädde & vitlök. Serveras med aioli & pommes frites
Blue mussels, white wine, cream, garlic, aioli & french fries
Dryckestips! Lorenz, Riesling, Rheinhessen, Tyskland

OCEAN'S RÄKMACKA 285:-
Handskalade räkor serveras på filmjölsbröd med majonnäs, tomat, gurka, ägg, citron, rädisa & dill
Shrimp sandwich, mayonnaise, egg, tomato, cucumber & lemon
Dryckes tips! Grand Roche Saint Bris, Bourgogne, Frankrike

SMÖRSTÉKT TORSKRYGG 345:-
Serveras med vitvinsås, löjrom, ramslöksolja, sockerärta, fänkål & dillslungad potatis
Cod, white wine sauce, wild garlic, sugar snaps, fennel & new potatoes
Dryckestips! Clava Quintay, Chardonnay, Chile

TONFISK 325:-
Färsk tonfisk halstrad med rå käma, sallad på jalapeño, mynta, persilja, vattenmelon & gurka. Serveras med levain & citronaioli
Tuna, salad, watermelon, lemon aioli & levain
Dryckestips! Lorenz, Riesling, Rheinhessen, Tyskland

HUVUDRÄTTER

Mains

BABA GANOUSH 245:-
Auberginröra, bakad morot med kummin & korianderfrö, kryddigt ris & havregurt med sumak
Baba ganoush, carrot, spiced rice & yoghurt with sumak
Dryckestips! Lorenz, Riesling, Rheinhessen, Tyskland

PLUMA 295:-
Pluma serveras med padrones, salsa verde, skysås & patatas bravas med manchego
Pluma, padrones, salsa verde, potatas bravas with manchego cheese
Dryckestips! Elia Palazzesi, Sangiovese, Toscana, Italien

RYGGBIFF 350:-
Ryggbiff serveras med choronsås, tomat- & mozzarellasallad, parmesan & örtpommes frites
Sirloin steak, choron sauce, tomato- & mozzarella salad & french fries
Dryckestips! Catalpa, Malbec, Argentina

TRYFFELBURGAREN 185:-
Nötfärsburgare med tryffelmajonnäs, rökt sidfläsk, picklad rödlök, ost, sallad & loaded fries
Smashburger, truffel mayonnaise, smoked pork belly, pickled red onion, cheese & loaded fries
Dryckestips! Barnabé, Pinot Noir, Languedoc, Frankrike

STOR RÅBIFF 260:-
Råbiff med dijon, gräslök & olivolja serveras med rökt majonnäs, västerås gurka, chips på beta & sylrig krassesallad. Serveras med pommes frites
Steak tartar, dijon mustard, chives, smoked mayonnaise, cucumber, beetroot chips, cress & French fries
Dryckestips! Elia Palazzesi, Sangiovese, Toscana, Italien

Har ni allergier eller om ni är nyfikna på vart våra råvaror kommer ifrån, fråga personalen!