

VÄLKOMMEN TILL

Solsidan

À LA CARTE RESTAURANG

FÖRE MATEN...

FROZEN STRAWBERRY DAIQURI*

Bär, ljus rom, citronjuice & sockerlag 107:-/143:-

JORDGUBBSMOJITO*

Jordgubbar, ljus rom, mynta, sockerlag,
limejuice & sodavatten 107:-/143:-

PEACHY

Persikolikör, apelsinjuice, citronjuice,
sockerlag & grenadin 97:-/133:-

JB*

Fläderlikör, gin, ros monin syrup, citronjuice,
sockerlag & sprite 97:-/133:-

PIGGELINO

Melonlikör, päronjuice, schweppes, päron/lime,
prosecco & piggelinglass 97:-/133:-

SOMMARSVALKA

Vodka passion, apple sourz, sockerlag,
limejuice & äggvita 97:-/133:-

**kan fås alkoholfria 55:-*

Solsidan

À LA CARTE RESTAURANG

ÖL & CIDER

Export Fat 40cl	58:-
Staropramen Fat 40cl	79:-
Eriksberg 50cl	75:-
Barlingbo Galgbacken IPA, lokal öl 33cl	68:-
Barlingbo WIPA, lokal öl 33cl	74:-
Crabbies Ingefära 33cl	76:-
Sommersby Päron 33cl	58:-
Sommersby Secco 33cl	65:-
X-cide melon/raspberry 33cl	65:-

ALKOHOLFRITT

Alkoholritt vin 35cl (två glas)	95:-
Carlsberg Non alcoholic	35:-
Sommersby Äppel Non alcoholic 33cl	35:-
Cola/Fanta/Sprite/Zero 33cl	27:-
Bon Aqua Naturell/citrus 33cl	27:-
Mer tetra hallon/blåbär 20cl	15:-
Juice äpple, apelsin	25:-
Fläderdryck ekologisk	25:-

Solsidan

À LA CARTE RESTAURANG

CHAMPAGNE/MOUSSERANDE VIN

Delamott Brut Champagne, <i>FRA</i>	/795:-
Balbinot Prosecco Brut, <i>ITA</i>	75:-/395:-

VITT VIN

Laurent Miquel Chardonnay/Viogner, <i>FRA</i>	75:-/295:-
Eins, Zwei, Dry Riesling, <i>TYS</i>	97:-/375:-
Sainte Claire Petit Chablis, <i>FRA</i>	126:-/495:-
Sancerre Blanc "Les Pierris" <i>FRA</i>	/635:-
Logan Chardonnay <i>AUS</i>	/635:-

RÖTT VIN

Laurent Miquel Syrah/Grenach <i>FRA</i>	75:-/295:-
Laurent Miquel Solas Pinot Noir, <i>FRA</i>	108:-/420:-
Santa Duc Côtes du Rhône, <i>FRA</i>	109:-/425:-
Brancaia TRE, Toscana, <i>ITA</i>	126:-/495:-
Monti Garbi Ripasso, <i>ITA</i>	495:-
Paracombe Cabernet Sauvignon, <i>AUS</i>	645:-






ROSÈVIN

Laurent Miquel Cinsault/Syrah, <i>FRA</i>	75:-/295:-
---	------------

Solsidan

À LA CARTE RESTAURANG

FÖRRÄTTER

VITLÖKSBRÖD MED TZATSIKI 	65:-
CARPACCIO 	
med pinjenötter, riven parmesan, chiliemulsion & ruccola	105:-
KLASSISK SKAGENRÖRA på smörstekt croissant	105:-
RÖKTA RÄKOR 	
från Katthammarsvik med bröd & aioli. Hel eller halv	95:-/185:-
LJUMMEN CHÈVRE  	
på gotländska betor med honung, ruccola & rostade valnötter	105:-

Solsidan

À LA CARTE RESTAURANG

VARMRÄTTER

FÄRGGLAD SOMMARSALLAD 	
med halstrad tonfisk, avokado, sparris & tryffelmajonnäs	189:-
GRILLADE OXFILÈMEDALJONGER 	
med ramslöksbearnaise, gotländska primörer & ugnsbakad nypotatis	289:-
HÖGREVSBURGARE MED CHEDDAROST	
baconmajonnäs, saltgurka, pommes dippers & aioli	179:-
SMÖRSTEKT GÖS 	
med bacon, parmesancreme, smörslungad nypotatis & gotländska primörer	239:-
FÄNKÅLSDOFTANDE FISK- & SKALDJURSSOPPA 	
med aioli & bröd	185:-
SOLSIDANS OXFILÉPASTA	
med krämig Karljohansvampsås och oxfilé toppad med ruccola & parmesan	185:-
VEGETARISK LINGUINIPASTA 	
Linguinipasta med gotländska primörer, kantareller, ruccola & parmesan	175:-

Välkomna att prata med oss om du har några allergier eller andra önskemål.



Glutenfri



Laktosfri



Mjölkfri



Vegetarisk