

FÖRSOMMAR (4/6-30/6) 2024:

ONSDAGAR 17:00–22:00

TORSDAG - SÖNDAG 12:00–22:00

BAR FREDAG/LÖRDAG 12:00–01:00

Fina Fjlsken

FINAFISKENITROSA
RESTAURANGFINAFISKEN

WWW.FINAFISKEN.SE

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN!

SNACKS

Marconamandlar 75 kr

Spanska oliver 75 kr

Comtéost 120 kr

Fuet Saucisse 95 kr

! VILLA MARCELLO PROSECCO – GLERA 125 KR

! CHAMPAGNE QUENARDEL BRUT NV – CHARDONNAY & PINOT NOIR 195 KR

! BIRICHINO PÉTTILLANT – MALVASIA (Naturvin, 25 cl burk) 195 KR

DRINKAR

Dry Martini

Bombay Sapphire, Cocchi Americano
& oliv 168 kr

Pink Amazon

Canaïma Gin, pink grapefruit soda
& limejuice 168 kr

Rabarberpappa

Koskenkorva Rhubarb,
Gin, rabarbersyrup
& rabarbermousserande 168 kr

Hanky Panky

Bombay Sapphire, Antica Formula
& Fernet Branca 168 kr

Gurkuila

Olmeca Tequila, gurkjuice,
Sambuca & lime 168 kr

Limoncito

Gin, citronessens, citronjuice & viol
..... 168 kr

Passion Royale

Villa Marcello Prosecco,
passionsfruktsjuice, vanilj
& passionsfrukt 168 kr

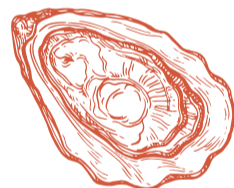
Whiskey Sour

Bulleit Bourbon, citron,
socker, äggvita & Angostura 168 krBRÖD-
SERVERING

35KR / PERSON

OSTRON

— SE SEPARAT LISTA —

Ostron är levande.
Observera att vissa personer
är känsliga för denna
typ av kost.

SKALDJUR

RÖKTA RÄKOR*

200 gr eller 400 gr
..... 225/395 kr

½ HUMMER*

Kanadadensisk 420 kr

* Serveras med en bit lagrad
prästost, smörstekt bröd,
aioli & chipotlemajonnäs.MOULES
FRITESKokta blåmusslor med
timjan, vitt vin, grädd,
schalottenlök & vitlök.
Serveras med pommes
frites & aioli 305 kr
DOMAINE DE LA TOURMALINE
— MUSCADET, 130 KR

FÖRRÄTTER

Toast Skagen 225/325 kr

serveras på smörstekt toast med räkor, majonnäs, svensk löjrom, dill & citron.

! VILLA MARCELLO PROSECCO – GLERA, 125 KR

Tonfisktataki 245 kr

serveras med rostad sesammajonnäs, sjögräs, yuzupicklat päron, koriander & friterad lotusrot.

! MINERALSTEIN – RIESLING, 135 KR

Grön Sparris 215 kr

serveras med rökt färskost, torkad äggula, forellrom & syrad gurka.

! SANDRO DE BRUNO SOAVE – GARGANEGA, 175 KR

Carpaccio 245 kr

serveras med purjolöksmajonnäs, löjrom, friterad potatis & picklad steklök.

! PIETRARIZZO ETNA ROSSO – NERELLO MASCALESE, 195 KR

VARMRÄTTER

Havets Wallenbergare 275 kr

serveras med gröna örter, schalottenlök, lingon, brynt smör & potatispuré.

! WISBY LAGER 40CL, 98 KR ! SNAPS 5CL, 125 KR

Grillad Portabello 305 kr

serveras med bönpuré smaksatt med persilja, brynt misosmör, hasselnöt,
riven comté & picklad steklök.

! FITAPRETA O ANCESTRAL BRANCO – ALICANTE BRANCO, 185 KR

Grillad Gösfilé 425 kr

serveras med hjärtsallad, kronärtskockspure, tomatvinnäggrett, chorizo & friterat potatiskrisp.

! TOMASETTI VINO BIANCO MAGNUM – TREBBIANO, 125 KR

Halstrad Rödingfilé 395 kr

serveras med smörslungad grön sparris, rostad purjolök, grillad smörsås & fläder.

! MASON ROAD – CHENIN BLANC, 165 KR

Grillad Flankstek 395 kr

serveras med grön sparris, chimichurri, friterad potatiskaka & färskostkräm på rökt confiterad vitlök.

! FONTERUTOLI CHIANTI CLASSICO – SANGIOVESE, 150 KR

DESSERT

Crème Brûlée 120 kr

karamelliserat råsocker & vanilj.

! LES HAUTAINS – GROS MANSENG, 120 KR

Kärleksmums 145 kr

serveras med rostad kokosglass, chokladbrownie, saltrostad mandel samt choklad
& brynt smör ganache.

! ALBANA DI ROMAGNA PASSITO, 130 KR

Hallonkaka 140 kr

serveras med limecurd smaksatt av timjan & rostad vit choklad.

! GREYWACKE BOTRYTIS – GEWURZTRAMINER, 135 KR

TRYFFEL TILL KAFFET – 65 KR

KOCKENS
MENY

Toast Skagen

serveras på smörstekt toast, räkor, majonnäs,
svensk löjrom, dill & citron.

! VILLA MARCELLO PROSECCO – GLERA

Halstrad Rödingfilé

serveras med smörslungad grön sparris, rostad
purjolök, grillad smörsås & fläder.

! MASON ROAD – CHENIN BLANC

Crème Brûlée

karamelliserat råsocker & vanilj.

! LES HAUTAINS – GROS MANSENG

MAT 695 KR

DRYCK 385 KR

TILL BARNEN

Halstrad Rödingfilé 195 kr

serveras med smörslungad grön sparris, rostad
purjolök, grillad smörsås och fläder.

Grillad Flankstek 195 kr

serveras med grön sparris, chimichurri, friterad
potatiskaka & färskostkräm på rökt
confiterad vitlök.

Köttbullar 145 kr

potatispuré, gräddsås & råörda lingon

VÅRA
EVENEMANG21 JUNI – MIDSOMMARAFTON
Grillbuffé med mera i trädgården — från 17:00!26+27 JULI – KONSERTHELG
Två dagar — fem konserter!

23+24 AUG – JUBILEUMSKVÄLLAR

20 SEP – VILTAFTON

BOKA OCH LÄS MER PÅ:
WWW.FINAFISKEN.SE

FÖRSOMMAR (4/6-30/6) 2024:

ONSDAGAR 17:00–22:00

TORSDAG - SÖNDAG 12:00–22:00

BAR FREDAG/LÖRDAG 12:00–01:00

Fina Fysken

FINAFISKENITROSA
RESTAURANGFINAFISKEN

WWW.FINAFISKEN.SE

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN!

VIN PÅ GLAS

BUBBLOR

CHAMPAGNE QUENARDEL BRUT NV 195 KR
*Champagne Quenardel – Champagne, Frankrike*VILLA MARCELLO PROSECCO 2022 125 KR
Marchesi Mazzei – Veneto, Italien

VITT

ANCIENS TEMPS SAUVIGNON BLANC 2022.. 115 KR
*LGI Wine – Côtes de Gascogne, Frankrike*TOMASETTI VINO BIANCO MAGNUM NV 125 KR
*Tomasetti – Marche, Italien*TOURMALINE 2022 – MUSCADET 130 KR
*Domaine de la Tourmaline – Loire, Frankrike*MINERALSTEIN 2021 – RIESLING 135 KR
*G P Winery – Pfalz, Tyskland*MASON ROAD 2021 – CHENIN BLANC 165 KR
*Brookdale Estate – Paarl, Sydafrika*SANDRO DE BRUNO SOAVE 2022 175 KR
*Sandro de Bruno – Piemonte, Italien*FITAPRETA O ANCESTRAL 2022 185 KR
Antonio Macanita – Alentejo, Portugal

ROSÉ

BELGVARDO ROSÉ 2022 – SANGIOVESE 125 KR
*Marchesi Mazzei – Toscana, Italien*LA BARGEMONE 2022 – SYRAH 145 KR
Domaine Bargemone – Aix en Provence, Frankrike

ORANGE

PÉTILLANT MALVASIA 2023 (25 cl) 195 KR
Birichino – Kalifornien, Usa

RÖTT

SCHISTE & GRANITE 2022 – SYRAH 115 KR
*Vignobles & Companie – Rhône, Frankrike*FONTERUTOLI 2021 – SANGIOVESE 150 KR
*Marchesi Mazzei – Chianti Classico, Toscana, Italien*FITAPRETA TINTO 2021 185 KR
*Antonio Macanita – Alentejo, Portugal*PIETRARIZZO ETNA ROSSO 2018 195 KR
Tornatore – Sicilien, ItalienMER DRYCK
SE VINLISTAN

ÖL, SNAPS & CIDER

WISBY LAGER (4,7% 30/40 cl) 75/98 kr

MELLERUDS PILSNER (4,5% 33 cl) 75 kr

ESTRELLA (4,7% 33 cl) 75 kr

SOL (4,2% 33 cl) 75 kr

OMAKA BETONG – HELLES LAGER (4,8% 33 cl) 98 kr

OMAKA KALLSUP – GOSE (4,5% 33 cl) 108 kr

OMAKA PEPPAR (5,7% 33 cl) 108 kr

OMAKA AFRODITE (6,0% 33 cl) 108 kr

OMAKA A.K.A.I.P.A – IPA (6,2% 33 cl) 115 kr

MAGIC ROCK SAUCERY – SEIPA (3,9% 33 cl) 88 kr

SHAPESHIFTER – WEST COAST IPA (5,9% 33cl) 98 kr

BLUE MOON – VETEÖL (5,4% 33 cl) 95 kr

NEWCASTLE BROWN ALE (4,7% 33cl) 75 kr

SNAPS (olika sorter - 5 cl) 125 kr

BRISKA PÄRON (4,5% 33cl) 68 kr

POMOLOGIK WASSAIL
(Ekologisk Svensk äppelcider – 4,5% 44cl) 108 krPOMOLOGIK WAI-TI
(Ekologisk äppelcider med Humle – 4,5% 25 cl) 88 kr

ALKOHOLFRI

COCA-COLA, COLA ZERO,
FANTA & SPRITE (33 cl) 48 kr

BUBBELVATTEN (per person) 35 kr

ÄPPELMUST (33 cl) 68 kr

SVARTVINBÄRSCIDER (33 cl) 68 kr

RABARBERMOUSSERANDE (33 cl) 85 kr

POMOLOGIK HOPPLE
(Ekologisk Äppelcider med Humle – 0,0% 25 cl) 85 kr

HONEY HUNTERS GUDARNAS DRYCK (20 cl) 88 kr

MELLERUDS ALKOHOLFRIA PILSNER (0,5% 33 cl) 65 kr

EASY RIDER – ALKOHOLFRI IPA (0,4% 33 cl) 68 kr

ALKOHOLFRI VITT VIN 85/340 kr

DRYCKESTIPS
TILL MATEN

TOAST SKAGEN

VILLA MARCELLO PROSECCO 2022 125/675 KR

CHAMPAGNE QUENARDEL NV 195/975 KR

GREYWACKE WILD 2020 – SAUVIGNON BLANC 795 KR

TONFISKTATAKI

MINERALSTEIN – RIESLING 135/540 KR

ERDENER TREPPCHEN KABINETT – RIESLING 750 KR

BASSERMAN JORDAN GG – RIESLING 945 KR

GRÖN SPARRIS

SANDRO DE BRUNO SOAVE – GARGANEGA 175/700 KR

BELGVARDO VERMENTINO 2022 – VERMENTINO 620 KR

RIED HOER RAIN 2022 – GRÜNER VELTLINER 750 KR

CARPACCIO

PIETRARIZZO ETNA ROSSO 2018 195/780 KR

JAMEK JOCHING 2010 – ZWEIGELT 745 KR

BIRICHINO BESSON VINEYARD 2019 – GRENACHE... 850 KR

HAVETS WALLENBERGARE

WISBY LAGER (4,7% 40 cl) 98 KR

OMAKA A.K.A.I.P.A – IPA (6,2% 33 cl) 112 KR

SNAPS (olika sorter - 5 cl) 125 KR

GRILLAD PORTABELLO

FITAPRETA ANCESTRAL BRANCO 185/740 KR

BIRICHINO PÉTILLANT – MALVASIA (25 cl) 195 KR

ATA RANGI 2017 – PINOT NOIR 995 KR

GRILLAD GÖSFILÉ

TOMASETTI VINO BIANCO MAGNUM (1,5l) 125/995 KR

C'D'C BIANCO 2020 – CATARATTO 580 KR

CHABLIS 1ER CRU MONTMANS – CHARDONNAY 1145 KR

HALSTRAD RÖDINGFILÉ

MASON ROAD 2021 – CHENIN BLANC 165/660 KR

CLOS DE MOSNY – CHENIN BLANC 850 KR

BEAUNE GRÈVES 1ER CRU – CHARDONNAY 1495 KR

GRILLAD FLANKSTEK

FONTERUTOLI 2021 – SANGIOVESE 150/600 KR

LA LUNA 2015 – CABERNET SAUVIGNON 795 KR

RADIO-COTEAU LAS COLINAS 2019 – SYRAH 1195 KR

CRÈME BRÛLÉE

LES HAUTAINS – GROS MANSANG 120 KR

LICOR 43 28 KR/CL

CARAJILLO – COCKTAIL 168 KR

KÄRLEKSMUMS

ALBANA DI ROMAGNA PASSITO – ALBANA 130 KR

DISARONNO 28 KR/CL

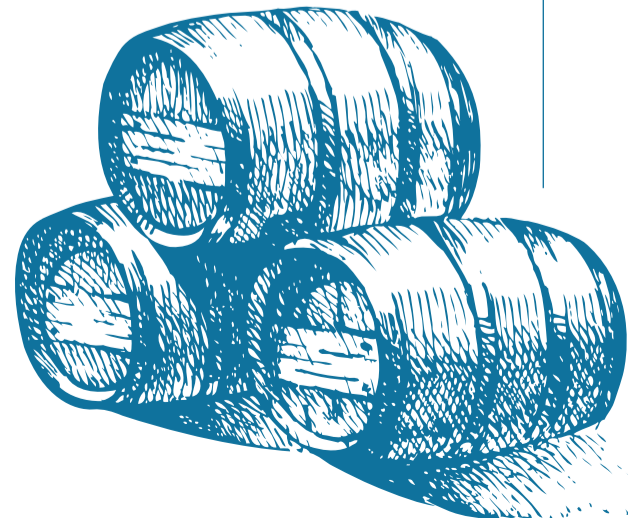
COCO DULCE – COCKTAIL 168 KR

HALLONKAKA

ALBANA DI ROMAGNA PASSITO – ALBANA 130 KR

LIMONCELLO 28 KR/CL

RASPBERRY RIZZ – COCKTAIL 168 KR



JUBILEUMSKVÄLLAR!

23 + 24 AUG FIRAR VI 50 ÅR MED STORT KALAS & JUBILEUMSMENY I ÅTTA SERVERINGAR!