

SENSOMMAR (7/8–25/8) 2024:

ONSDAGAR 17:00–21:00

TORSDAG–SÖNDAG 12:00–21:00

BAR FREDAG &amp; LÖRDAG TILL 01:00

VI HAR HELGÖPPET I SEPTEMBER.

# Fina Fysken

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN!

FINAFISKENITROSA  
RESTAURANGFINAFISKEN

WWW.FINAFISKEN.SE

## 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

Canaima 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

Olmecca 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 kr

## FÖRRÄTTER

**Toast Skagen** ..... 225/325 kr

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

‡ VILLA MARCELLO PROSECCO – GLERA, 125 KR

**Röding** ..... 245kr

sotad & gravad med granskott, serveras med picklad jordärtskocka, dillkrisp,  
färskost & jordärtskockscremé.

‡ SANDRO DE BRUNO SOAVE – GARGANEGA, 175 KR

**Gräddstuvade Kantareller** ..... 235 kr

serveras på smörstekt brioche med friterad persilja & riven Wrångebäcksost.

‡ OMAKA BETONG HELLES LAGER 33CL, 98 KR

## VARMRÄTTER

**Havets Wallenbergare** ..... 275 kr

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

‡ OMAKA A.K.A.I.P.A 33CL, 115 KR    ‡ SNAPS 5CL, 125 KR

**Grillad Tupp** ..... 355 kr

serveras med rotselleripuré, smörfräst svartkål, persiljerot  
& smörad kycklingbuljong smaksatt med persilja.

‡ FONTERUTOLI CHIANTI CLASSICO – SANGIOVESE, 150 KR

**Smörstekt Havskatt** ..... 395 kr

serveras med bakad rotselleri, rödvinsås, fräs på ostronskipling, kantarell, panchetta & savoykål.

‡ PIETRARIZZO ETNA ROSSO, 195 KR

**Grillad Tonfisk** ..... 365 kr

serveras med Cassoulet på cocoblancobönor, paprikasmörsås, morot, palsternacka,  
chorizo & tagetes.

‡ MASON ROAD – CHENIN BLANC, 165 KR

**Cassoulet** ..... 325 kr

serveras med cocoblancobönor, fänkål, paprikasmörsås, morot, palsternacka,  
rotselleri, ostronskipling & tagetes.

‡ TOMASETTI VINO BIANCO MAGNUM NV – TREBBIANO, 125 KR

## DESSERTER

**Crème Brûlée** ..... 120 kr

karamelliserat råsocker & vanilj.

‡ LES HAUTAINS – GROS MANSING, 120 KR

**Rårörda Blåbär** ..... 140 kr

serveras med mandelcrunch, älgört, rostad vit choklad & vaniljglass..

‡ GREYWACKE BOTRYTIS – GEWURZTRAMINER, 135 KR

**Choklادتarte** ..... 145 kr

serveras med rominkokta päron, mynta & hasselnöt.

‡ ALBANA DI ROMAGNA PASSITO, 130 KR

**Ostservering** ..... 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

### Smörstekt Havskatt

serveras med bakad rotselleri, rödvinsås,  
fräs på ostronskipling, kantarell,  
panchetta & savoykål.

‡ PIETRARIZZO ETNA ROSSO

### Crème Brûlée

karamelliserat råsocker & vanilj.

‡ LES HAUTAINS – GROS MANSING

MAT 695 KR

DRYCK 420 KR

## TILL BARNEN

**Smörstekt Havskatt** ..... 195 kr

serveras med bakad rotselleri, rödvinsås, fräs på  
ostronskipling, kantarell, panchetta & savoykål.

**Grillad Tupp** ..... 195 kr

serveras med rotselleripuré, smörfräst svartkål,  
persiljerot & smörad kycklingbuljong smaksatt  
med persilja.

**Köttbullar** ..... 145 kr

potatispuré, gräddsås & rårörda lingon

## HAVETS JULBORD

FINA FISKENS KLASSISKA  
JULBORDSUPPLEVELSE  
ÄR TILLBAKA!

En fullmatad buffé med delikatesser från havet i ett  
nyskapat format med många originalrecept!

DEN 1 SEPTEMBER STARTAR  
VI BOKNINGEN!

HÅLL UTKIK FÖR MER INFORMATION PÅ:  
WWW.FINAFISKEN.SE

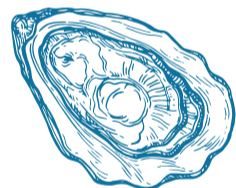


## BRÖD-SERVERING

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

### KRABBLÅDA\*

Halv Irländsk krabba  
..... 265 kr

\* Serveras med en bit lagrad  
prästost, smörstekt bröd,  
aioli & chipotlemajonnäs.

## MOULES FRITES

Kokta blåmusslor med vitt  
vin, grädda, timjan, fänkål  
& persilja. Serveras med  
pommes frites & aioli

..... 345 kr

DOMAINE DE LA TOURMALINE  
– MUSCADET, 130 KR