

LUNCHMENY 12:00—16:30

ÖPPET ALLA DAGAR
12:00—22:00TRÄDGÅRDSBAR
15:00—01:00

Fina Fysken

Allergier? — fråga personalen!

FINAFISKENITROSA
RESTAURANGFINAFISKEN
WWW.FINAFISKEN.SE

BRÖDSERVERING

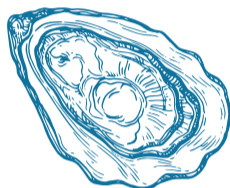
Nybakat bröd från vårt bageri

35KR / PERSON



OSTRON

— SE SEPARAT LISTA —



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

SNACKS

MARCONA
MANDLAR
75 kr

SPANSKA
OLIVER
75 kr

COMTÉOST
120 kr

FUET
SAUCISSE
95 kr

Bubbel till snacksen!

! VILLA MARCELLO PROSECCO
— GLERA 125 KR

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

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

BESÖK VÅR
SYSTEMRESTAURANG

VISTHUSET
LILLA
KARIBIEN

ÖSTRA LÅNGGATAN 27 I TROSA

FREDAG, LÖRDAG & SÖNDAG
28 JUNI—11 AUGUSTI

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, svensk löjrom, dill & citron.

! VILLA MARCELLO PROSECCO — GLERA, 125 KR

Burrata 225 kr

serveras med nduja, tomat, rökt mandel & picklad libbsticka.

! TOMASSI VINO BIANCO MAGNUM — TREBBIANO & VERDICCHIO, 125 KR

Räklåda (200 gr / 400 gr) 225/395 kr

serveras med en bit lagrad prästost, smörstekt bröd, aioli & chipotlemajonnäs. 200 gr eller 400 gr

! MINERALSTEIN — RIESLING, 135 KR

VARMRÄTTER

Dagens Lunchfisk Dagspris

Havets Wallenbergare 275 kr

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

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

Friterad Regnbågsforell 335 kr

serveras med asiatisk gurksallad, gochuangmajonnäs, pommes frites & koriander.

! OMAKA PEPPAR PEPPAR 33CL, 108 KR

Halstrad Rödingfilé 405 kr

serveras med grillad spetskål, vit bönpuré smaksatt med miso, musselsås,
sojagravad regnbågsrom & grönt äpple.

! MASON ROAD — CHENIN BLANC, 165 KR

Grillad Iberico Abanico 395 kr

serveras med friterad polenta, tomat, haricots verts, krispig nduja & dragonemulsion.

! FONTERUTOLI CHIANTI CLASSICO - SANGIOVESE, 150 KR

DESSERT

Crème Brûlée 120 kr

karamelliserat råsocker & vanilj.

! LES HAUTAINS — GROS MANSENG, 120 KR

Jordgubbar 140 kr

serveras med citron & champagnesorbet, fläder & karamelliserat bovete.

! GREYWACKE BOTRYTIS - GEWURZTRAMINER, 135 KR

Salt Chokladtarte 145 kr

serveras med rominkokta plommon, rostad vitchokladcrem & hasselnöt.

! ALBANA DI ROMAGNA PASSITO, 130 KR

Dagens 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

Halstrad Rödingfilé

serveras med grillad spetskål, vit bönpuré
smaksatt med miso, musselsås,
sojagravad regnbågsrom och grönt äpple.

! MASON ROAD — CHENIN BLANC

Crème Brûlée

karamelliserat råsocker & vanilj.

! LES HAUTAINS — GROS MANSENG

MAT 695 KR

DRYCK 395 KR

TILL BARNEN

Halstrad Rödingfilé 195 kr

serveras med grillad spetskål, vit bönpuré
smaksatt med miso, musselsås,
sojagravad regnbågsrom & grönt äpple.

Grillad Iberico 195 kr

serveras med friterad polenta, tomat, haricots
verts, krispig nduja & dragonemulsion.

Köttbullar 145 kr

serveras med potatispuré, gräddsås
& rårörda lingon.

VÅRA
EVENEMANG

26+27 JULI — KONSERTHELG
Två dagar — fem konserter!

23+24 AUG — JUBILEUMSKVÄLLAR
Vi firar 50 år med 8-rättersmeny
& stort kalas!

20 SEP — VILTAFTON
En kväll dedikerad till
vilt & skogens läckerheter

BOKA OCH LÄS MER PÅ:
WWW.FINAFISKEN.SE

LUNCHMENY 12:00–16:30

ÖPPET ALLA DAGAR
12:00–22:00TRÄDGÅRDSBAR
15:00–01:00

Fina Fysken

FINAFISKENITROSA
RESTAURANGFINAFISKEN
WWW.FINAFISKEN.SE

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 2023 – SYRAH 145 KR
Domaine Bargemone – Coteaux d'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 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 kr

POMOLOGIK 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 BRUT NV 195/975 KR
GREYWACKE WILD 2020 – SAUVIGNON BLANC 795 KR

BURRATA

TOMASETTI VINO BIANCO MAGNUM (1,5l) 125/995 KR
C'D'C BIANCO 2020 – CATARATTO 580 KR
POGGIO ALLE GAZZE – SAUVIGNON BLANC 995 KR

RÄKLÅDA

MINERALSTEIN 2022 – RIESLING 135/540 KR
ERDENER TREPPCHEN KABINETT – RIESLING 750 KR
FORSTER UNGEHUER GG – RIESLING 1045 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

REGNBÅGSFORELL

DOMAINE DE LA TOURMALINE – MUSCADET ... 130/520 KR
BELGUARDO VERMENTINO 2022 – VERMENTINO 595 KR
GYSLER KLANGWERK GG 2019 – RIESLING 845 KR

HALSTRAD RÖDINGFILÉ

MASON ROAD 2021 – CHENIN BLANC 165/660 KR
ANIMA 2019 – CHENIN BLANC 750 KR
BEAUNE GRÈVES 1ER CRU 2018 – CHARDONNAY 1445 KR

GRILLAD IBERICO ABANICO

FONTERUTOLI 2021 – SANGIOVESE 150/600 KR
ATA RANGI 2017 – PINOT NOIR 995 KR
RADIO-COTEAU LAS COLINAS 2019 – SYRAH 1195 KR

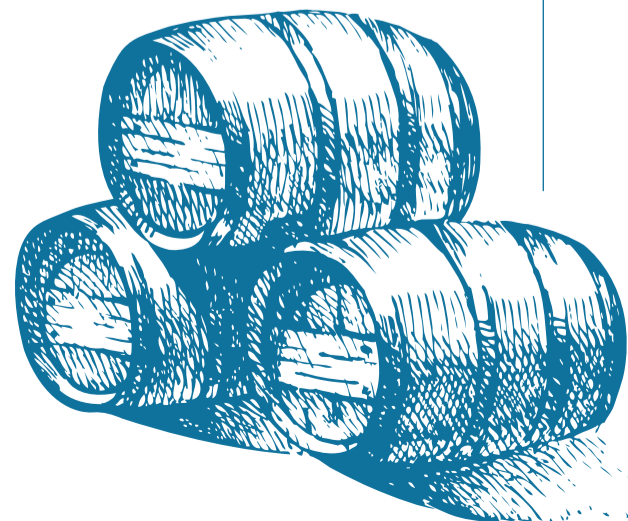
CRÈME BRÛLÉE

LES HAUTAINS – GROS MANSENG 120 KR
LICOR 43 28 KR/CL
CARAJILLO – COCKTAIL 168 KR

JORDGUBBAR

GREYWACKE BOTRYTIS – GEWURZTRAMINER 135 KR
LIMONCELLO 28 KR/CL
LIMONCITO – COCKTAIL 168 KR

SALT CHOKLADTARTE

ALBANA DI ROMAGNA PASSITO – ALBANA 130 KR
DISARONNO 28 KR/CL
RASPBERRY RIZZ – COCKTAIL 168 KR

JUBILEUMSKVÄLLAR!

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