

SENSOMMAR (7/8–25/8) 2024:

ONSDAGAR 17:00–21:00

TORSDAG–SÖNDAG 12:00–21:00

BAR FREDAG & 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 MANSENG, 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

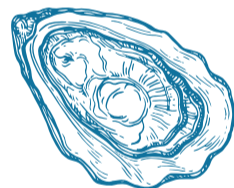


BRÖD-SERVERING

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
prärost, 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

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 MANSENG

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

SENSOMMAR (7/8-25/8) 2024:

ONSDAGAR 17:00–21:00
 TORSDAG–SÖNDAG 12:00–21:00
 BAR FREDAG & LÖRDAG TILL 01:00

VI HAR HELGÖPPET I SEPTEMBER.

Fina Fysken

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN!

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 2022 – 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 – Veneto, Italien

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, Italien



MER DRYCK
 SE VINLISTAN

ÖL, SNAPS & CIDER

NORRLANDS LJUS (4,7% 30/40 cl)..... 65/85 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 – SIPA (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) 75 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 NV 195/975 KR
 ! GREYWACKE WILD 2020 – SAUVIGNON BLANC 795 KR

RÖDING

! SANDRO DE BRUNO SOAVE – GARGANEGA 175/700 KR
 ! RIED HOER RAIN 2022 – GRÜNER VELTLINER 750 KR
 ! BASSERMAN JORDAN GG – RIESLING 945 KR

GRÄDDSTUVADE
KANTARELLER

! OMAKA BETONG – HELLES LAGER (4,8% 33 cl)..... 98 KR
 ! MAGIC ROCK SAUCERY – SIPA (3,9% 33 cl)..... 88 KR
 ! MASON ROAD 2021 – CHENIN BLANC 165/660 KR

HAVETS WALLENBERGARE

! OMAKA A.K.A.I.P.A – IPA (6,2% 33 cl)..... 112 KR
 ! SHAPESHIFTER – WEST COAST IPA (5,9% 33 cl) 112 KR
 ! SNAPS (olika sorter - 5 cl)..... 125 KR

GRILLAD TUPP

! FONTERUTOLI 2021 – SANGIOVESE 150/600 KR
 ! SUBSTANCE 2019 – CABERNET SAUVIGNON 745 KR
 ! RADIO-COTEAU LAS COLINAS 2019 – SYRAH..... 1195 KR

SMÖRSTEKT HAVSKATT

! PIETRARIZZO ETNA ROSSO 2018 195/780 KR
 ! JAMEK JOCHING 2010 – ZWIGELT..... 745 KR
 ! BIRICHINO BESSON VINEYARD 2019 – GRENACHE... 850 KR

GRILLAD TONFISK

! MASON ROAD 2021 – CHENIN BLANC 165/660 KR
 ! CLOS DE MOSNY – CHENIN BLANC 850 KR
 ! BEAUNE GRÈVES 1ER CRU – CHARDONNAY 1445 KR

CASSOULET

! TOMASETTI VINO BIANCO MAGNUM (1,5l)..... 125/995 KR
 ! BELGVARDO VERMENTINO 2022 – VERMENTINO 620 KR
 ! CHABLIS 1ER CRU MONTMANS – CHARDONNAY 1145 KR

CRÈME BRÛLÉE

! LES HAUTAINS – GROS MANSANG 120 KR
 ! LICOR 43 28 KR/CL
 ! CARAJILLO – COCKTAIL..... 168 KR

RÄRÖRDA BLÅBÄR

! GREYWACKE BOTRYTIS – GEWURZTRAMINER 135 KR
 ! LIMONCELLO 28 KR/CL
 ! PISCO BLÅBÄR – COCKTAIL..... 168 KR

CHOKLADTARTE

! ALBANA DI ROMAGNA PASSITO – ALBANA..... 130 KR
 ! DISARONNO 28 KR/CL
 ! COCO DULCE – COCKTAIL..... 168 KR



JUBILEUMSKVÄLLAR!

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