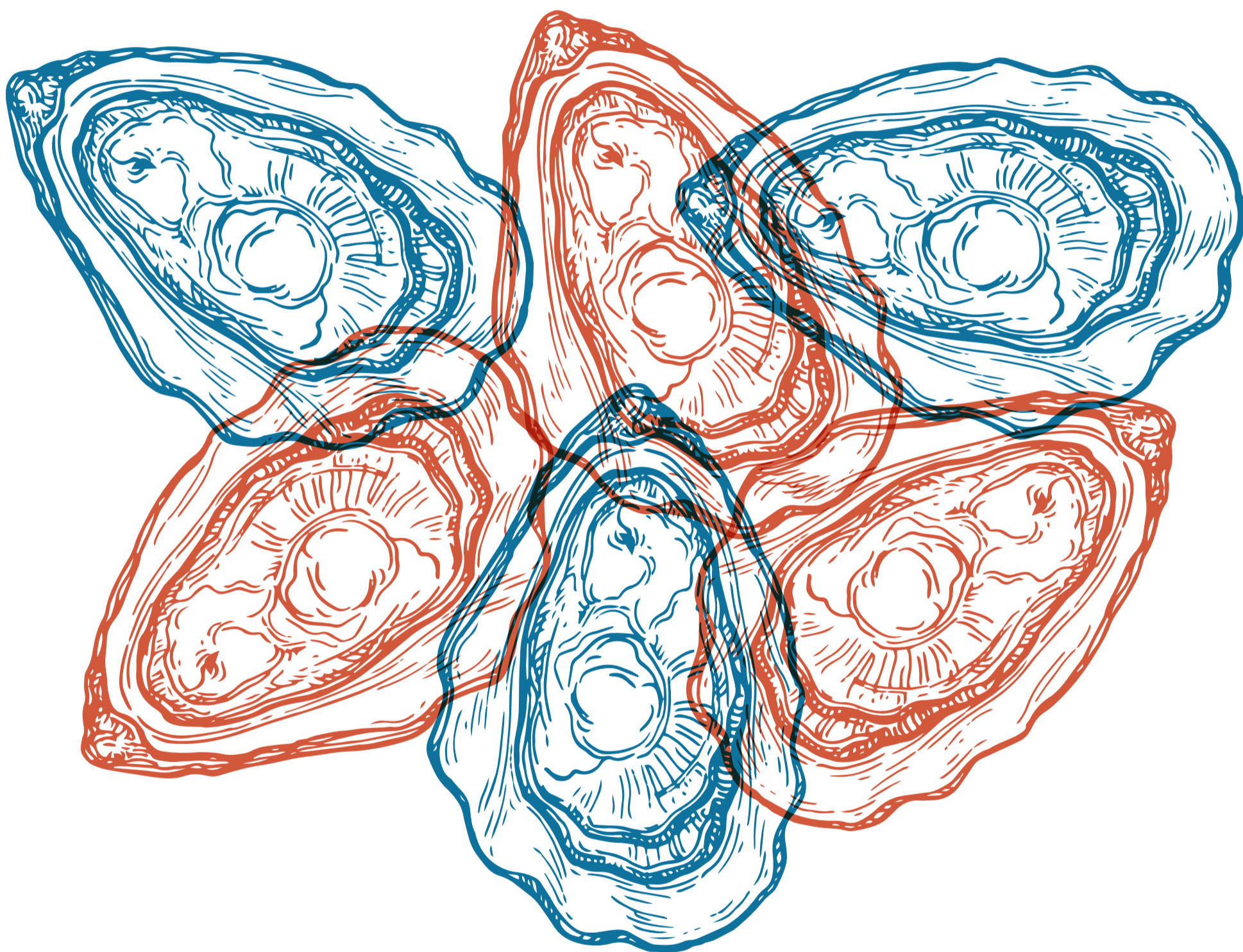


RESTAURANG

Fina Fysken

ÖPPET HELGER & RÖDA DAGAR – MER INFO PÅ HEMSIDAN

📍 FINAFISKENITROSA 📱 RESTAURANGFINAFISKEN 🌐 WWW.FINAFISKEN.SE



FÖRDRINKAR

Dry Martini

Bombay Sapphire,
Cocchi Americano & oliv 168 kr

Old Fashioned

Rye whiskey, bitters, brunt socker
& apelsinzest 168 kr

Spicy Margaritha

Tequila, Cointreau, ananas,
lime, socker & saltkant 168 kr

Ginger Deluxe

Diplomatico Mantuano,
ingefära & limejuice 168 kr



Passion Royale

Cava Funambul, passionsfrukt
& vaniljsocker 168 kr

Limoncito

Bombay Sapphire, citronessens,
citronjuice & viol 168 kr

Rabalder

Vodka, rabarbersyrup, äpplesyra,
citron & sodavatten 168 kr

Hanky Panky

Tanqueray Gin, söt vermouth,
Fernet Branca & apelsin 168 kr

TILLTUGG

6 × Ostron

Serveras med citron & lökvinägrette 225 kr

Toppat Ostron

Ett ostron med rädisa & yzutapioka 65 kr

Potatiskuddar

Serveras med smetana, svensk löjrom & gräslök 75 kr

Foie Gras

Serveras på surdegsbröd med kumquatgelé 65 kr

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

FÖRRÄTTER

3 × Tiltugg 175 KR

Ett ostron toppad med rädisa & yzutapioka, potatiskuddar med löjrom & kanapé med foie gras.

! CHAMPAGNE TRIBAUT BLANC DE NOIR BRUT NATURE NV – PINOT MEUNIER & PINOT NOIR, 185 KR

Toast Skagen 225/325 KR

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

! CAVA FUNAMBUL BRUT NATURE 2021 – MACABEO, PARELLADA & XAREL-LO, 135 KR

Grillad Gös 195 KR

Serveras med gröna ärtor, gräddfil, rostade mandlar, örtolja & picklad silverlök.

! CHAVIN CÔTES DE GASCOGNE 2023 – SAUVIGNON BLANC, COLOMBARD & GROS MANSÉNG, 125 KR

Pilgrimsussla 215 KR

Lättgravad & tunt skivad. Serveras med flan på majrova, fingerlime, citrongräs, kyndel & torkad pata negra.

! WEINGUT TEGERNSEERHOF 2022 – GRÜNER VELTLINER, 175 KR

ALLERGIER? – FRÅGA PERSONALEN!

VARMRÄTTER

Torskrygg 395 KR

Bakad med lardo & serveras med morot, krispig grönkål, gröna ärtor, gastriquesås med apelsin & potatiskrisp.

! CHATEAU PICQUE CAILLOU 2015 – SEMILLON & SAUVIGNON BLANC, 185 KR

Ugnsbakad Rödingfilé 365 KR

Serveras med hasselbackspotatis, bakad rödbeta, spenat, rödvinssås & isad rädisa.

! NATURALEZA SALVAJE 2019 – GARNACHA, 165 KR

Varens Vegetariska 285 KR

Filodegsknyte fylld med spenat & ricotta. Serveras med miso & syrliga vita bönor, enokisvamp, vårprimörer & svart tryffel.

! DONATUSHOF TROCKEN 2022 – RIESLING, 135 KR

Moules Marinières 325 KR

Vitvinskotta blåmusslor med vitlök, persilja & grädd. Serveras med pommes frites & aioli.

! TOMASETTI VINO BIANCO NV – VERDICCHIO, TREBBIANO & MALVASIA, 145 KR

Dagens Fisk SE SEPARAT BLAD

En rätt som varierar dagligen. Tillgänglig både under lunch- & middagsservering.

Veckans Kött SE SEPARAT BLAD

En rätt som varierar veckovis. Tillgänglig både under lunch- & middagsservering.

DESSERTER

Crème Brûlée 120 KR

Karamelliserat råsocker & vanilj.

! TROSA PUNSCH, 115 KR

Sockerkaka 165 KR

Bakad med Grand Marnier & apelsinblomster. Serveras med mörk chokladganache & sorbet med citrus & rosmarin.

! WEINLAUBENHOF KRACHER AUSLESE 2021 – ZWEIGELT, 110 KR

Yoghurtsorbet 145 KR

Serveras med, halloncoulis, mjölkkrisp, yuzugelé, pistagemüsli, yoghurtpulver & citronmeliss.

! MOSCATO D'ASTI, 85 KR

Ostservering 100 KR

En bit ost med husets marmelad & knäcke. Fråga er servis om dagens utbud.

! GRAHAMS TAWNY PORT 20 ÅR, 155 KR

TRYFFEL TILL KAFFET – 65 KR

TILL BARNEN

Ugnsbakad Rödingfilé 175 KR

Serveras med hasselbackspotatis, bakad rödbeta, spenat, rödvinssås & isad rädisa.

Veckans Kött 175 KR

En rätt som varierar veckovis. Tillgänglig både under lunch- & middagsservering.

Köttbullar 145 KR

Serveras med färskpotatis, gräddsås & råörda lingon.

KOCKENS VAL

Tiltugg

Ett ostron toppad med rädisa & yuzu, potatiskuddar med löjrom & kanapé med foie gras.

! CHAMPAGNE TRIBAUT BLANCS DE NOIR NV

Grillad Gös

Serveras med gröna ärtor, gräddfil, rostade mandlar, örtolja & picklad silverlök.

! CHAVIN CÔTES DE GASCOGNE 2023 – SAUVIGNON BLANC

Ugnsbakad Rödingfilé

Serveras med hasselbackspotatis, bakad rödbeta, spenat, rödvinssås & isad rädisa.

! NATURALEZA SALVAJE 2019 – GARNACHA

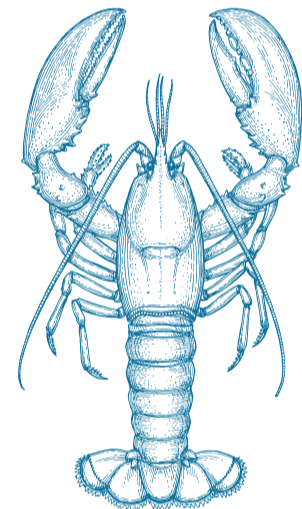
Yoghurtsorbet

Serveras med halloncoulis, mjölkkrisp, yuzugelé, pistagemüsli, yoghurtpulver & citronmeliss.

! MOSCATO D'ASTI

MAT 725 KR

DRYCK 475 KR



KOMMANDE EVENEMANG

30 APRIL – VALBORG

Sköna maj välkommen! Fira sommarens ankomst med vårinfluerad fyrrätters.

25 MAJ – MORSDAG

Mors dag ska självklart firas med pompa och ståt. Ta med mamma till Trosa & njut av god mat!

20 JUNI – MIDSOMMARAFTON

Midsommar på Fina Fysken betyder grillbuffé i trädgården under hela dagen!

25 & 26 JULI – KONSERTHELG

Miriam Bryant, Seinabo Sey, Jill Johnson & Maja Francis gästar oss för fyra storslagna konserter under två sommarkvällar!

BOKA & LÄS MER PÅ
WWW.FINAFISKEN.SE

RESTAURANG

Fina Fysken

EN INSTITUTION I TROSA SEDAN 1974

RESTAURANG

Fina Fysken

HELGENS SPECIAL

Grillad Bläckfisk

*Serveras med rostade rödbetor, svart smörsås
med vitlök, libbsticka, spenat
& skivad potatis.*

345 KR

♣ CH SUBSTANCE CHARDONNAY

DAGENS FISK

Lättstekt Tonfisk

*Serveras med gröna ärtor, morot,
färskpotatis & chimichurri med
granskott & citron.*

325 KR

♣ CAMISSA ROSÉ

HELGENS KÖTT

Entrécôte

*Serveras med endiver, ugnsröstad potatis,
valnötter, rödvinssås samt citron- &
schalottenlökssmör.*

450 KR

♣ BELGVARDO BRONZONE RISERVA

