

RANSVIK HAVSVERANDA



WELCOME

THIS IS HOW IT WORKS:

1. Please get your menu, paper & pen here. Wait to be seated.
2. We will seat you.
3. Write down your table number and write down your order.
4. **One** of you is welcome to place your order and pay indoors.
Please, keep a distance of 1.5 meters in the queue.
5. The food is served at the table.
6. Water and coffee served on a buffé Inside our glashouse.

THANK YOU FOR HELPING US!

RANSVIK HAVSVERANDA



REKO – LOCAL & FAIR

To us, it's the only acceptable way to go. Free-range animals allowed to graze on rolling hills, fish free to explore the untamed sea, and grains nurtured by the rich soil of open fields.

We follow the seasons, we work locally, and we live for fair food - REKO food!

It's important to us to run our business sustainably, while never compromising on our food or our guests. This is why we put a premium on minimizing waste and to make conscious choices when it comes to our establishment and what we serve.

This is REKO - a focus on local and fair produce and living

Enjoy! / Andy, Matti, and staff

RANSVIK HAVSVERANDA



FOR STARTERS

PROSECCO, LA CANTINA PIZZOLATA EKO

An Italian delight! Sparkling wine with mandarin, pear, and citrus overtones. Perfect for celebrations and conversations. Piccolo 20 cl / 135 kr Bottle / 495 kr

ARC-EN-CIEL ROSÉ MOUSSEUX - NON-ALCOHOLIC

Sparkling, with a youthful flavor featuring notes of cherry, strawberries, and blood orange. 20 cl / 75 kr

Cocktails 5 cl / 135 kr

HERNÖ GIN & TONIC

Sweden's first distillery dedicated to gin, Home of Swedish Gin, is located up north in Dala, on the outskirts of Härnösand. Using handmade copper stills, Kierstin and Marit make magic - their gin has won awards for the world's best gin several times over since they appeared on the scene in 2011.

GINISH & TONIC

A non-alcoholic G&T with the flavours you love. Enjoy! 75 kr

MANHATTAN

A twist on the classic: we use distilled beer from Qvånum mat & malt that has matured in cask casks for three years. We infuse a fruity touch with an Italian Chinato from Andrea Scovero, spiced with cherries and star anise.

DRY MARTINI

Sprithyllan's gin - A dry gin with a straightforward heart of juniper enhanced with peppermint and Spanish runaway from Möja. The vermouth is made from natural wine, where freshness and structure come from the Bordeaux grape Semillion and the floral flirty notes, from the Rhône grape Clariette. A splash of Swedish aquavit spiced with the traditional anise, caraway, and fennel tops our martini off.

NEGRONI

Great gin, sweet Vermouth, a splash of bitters, topped with ice and orange. This classic is attributed to the Colonel Camillo Negroni, who "created" it in 1919 by asking the bartender, to spike his favourite cocktail, the Americano, with gin. A stroke of genius!

GRASSHOPPER

Staubano Smooth, the creamy limoncello from the coast of Amalfi lends this cocktail some lemony freshness. The crème de menthe and Crème de Cacao from Joakim Kihlberg partner perfectly in a Grasshopper.

RED SPRITZ

A variant of an Aperol spritz, with lovely sour bitter tones from lingonberries and rowanberries.

PINK PALOMA

Pink gin and grapefruit. Soooo good! Tastes like a sour summer dream of rhubarb, blood grape and elderberry.

RANSVIK HAVSVERANDA



MAIN COURSES

PICKELED HERRING MATJES STYLE WITH BROWNEED BUTTER

One large herring fillet with all spice, served with red- & spring onion, brown butter, boiled potatoes, and a sprig of dill. Gluten free / 175 kr

"SHRIMP IN A BOX"

Dining on shrimp by the sea - does it get any better than that? Just peel and eat! Served with our own sourdough bread, a wedge of lemon and aioli. 2 generous handfuls shrimps. Lactose free / 185 kr

SWEDISH "GRAVAD" SALMON WITH DILL CREAMED POTATOES

ASC-marked salmon that we marinate in the traditional Swedish manner. Served with creamed potatoes spiced with dill, salad, and lemon wedges.

Free from lactose and gluten / 255 kr

SMOKED SALMON WITH A FRENCH POTATO SALAD AND "SAUCE VERDE"

ASC-marked salmon smoked at the Mölle smokehouse. Served with a French potato salad in a dressing of oil, capers, mustard and onion, along with leafy greens, and pickled red onion and salted cucumber. Free from lactose and gluten / 255 kr

ITALIAN "STUFFATO" WITH A RANSVIK TWIST

Hearty and spicy bean stew with tomatoes and celery Served with our own sourdough bread and olive oil. Vegan / 195 kr

PASTA POMODORO

Penne Rigate made from 100% durum wheat grown on the island of Gotland served with a tasty tomato sauce spiced with garlic and basil, and topped with Parmigiano Reggiano cheese, aged 18 months, and fresh arugula. Vegetarian / 195 kr

RANSVIK MEDITERRANEAN SALAD

Green leaves, spicy wheat berry with Mediterranean vegetables and kale pesto, a hearty piece of oak barrel-aged feta cheese from Thessaloniki, olives, olive oil and sun-ripened tomatoes from Viken. Vegetarian / 195 kr

RANSVIK HAVSVERANDA



FOR OUR YOUNGEST GUESTS

SWEDISH PANCAKES

Crêpes-style pancakes, served with whipped cream and homemade raspberry jam on the side / 85 kr

PASTA POMODORO

Penne Rigate served with a tasty tomato sauce / 135 kr

HEARTY SANDWICHES

BUTTERY CROISSANT WITH "SKAGENRÖRA" – SWEDISH CREAMY SHRIMP SALAD

Croissant filled with our own version of Scandinavia's "Skagenröra" - a mayonnaise-based shrimp salad - paired with baby spinach and topped with seaweed caviar. We have elected to use ready-peeled shrimp that is MSC certified. / 185 kr

COLD-SMOKED SALMON ON RYE

Danish-style rye bread topped with French potato salad, cold smoked salmon served with a capers mayonnaise, fresh greens, a lemon wedge, and dill. Free from dairy protein / 185 kr

ITALIAN SANDWICH

A hearty piece of furtic bread, sun-ripened tomatoes from Vikens, garlic marinated oyster mushrooms, topped with red onion, extra virgin olive oil, kale vinaigrette and fresh basil. Vegan / 175 kr

RANSVIK HAVSVERANDA



“SWEDISH FIKA”

Our grandmothers - who inspired our café fare - excelled at cakes and cookies. We offer an array of old-fashioned treats baked by Kakkboden in Höganäs.

NUTTY OAT COOKIES

Crisp oat cookies topped with Viennese nougat (made with hazelnut paste and chocolate) / 35 kr

CINNAMON ROLLS

Straight from the oven. A Swedish classic. / 35 kr

COCONUT MACAROONS

Moist mounds of coconut dipped in quality chocolate. Gluten-free / 35 kr

SWEDISH CHOCOLATE BALLS

Home-made chocolatey oat balls. A Danish and Swedish treat.

May contain traces of gluten. / 35 kr

ALMOND MAZARIN WITH RHUBARB COMPOTE

Lovely mazarine filled with rhubarb compote / 50 kr

“THE SIN IN MÖLLE”

Our most sinful treat – a gooey chocolate cake with a topping of caramelized coconut, served with whipped cream. / 65 kr

BUDAPEST PASTRY

Classic pastry with almonds, cream and mandarin. Topped with dark chocolate.

Gluten and lactose free / 70 kr

SWEDISH SWISS ROLL

Pastry with homemade raspberry jam, topped with cream and berries / 65 kr

WAFFLES

A small crisp batter cake, baked in a waffle iron and eaten hot with raspberry or cloudberry jam and whipped cream. / Raspberry 85 kr / Cloudberry 95 kr

HOME MADE SOFT ICECREAM

We make our own icecream from milk and cream. Try it with chocolate sauce or strawberries

Small / 40 Large 50 SEK

RANSVIK HAVSVERANDA



HOT AND COLD DRINKS

COFFEE & TEA WITH FREE REFILL

Arvid Nordqvist ECO - Brunkullan's organic tea / SEK 45

JUICE, FESTIS AND MILK

Strawberry juice, Festis Pears or Orange, milk / SEK 25

ECOLOGICAL SODA - NATURAL FRESH

Raspberries, cola, elderberry or lemon lemonade / SEK 39

KOMBUCHA

Brewed on green tea, different flavours
/ SEK 45

ENGLAMUST ECO APPLE

100% Swedish fruit & 100% love in a glass. Crafts from the neighbors at Bjärebygdens Musteri. / 45 kr

"GONE SURFING" by ENGLAMUST OCH KATTVIKS FRUKTODLING

Sparkling applejuice based on Fanny och Summerred / 45 kr

SPARKLING WATER

We have chosen not to sell transported bottled water, we are bubbling Kullaberg's fantastic water on site. A large glass / SEK 29

RANSVIK HAVSVERANDA



BEER & CIDER

ALKOHOLFRI ÖL - STÖRTEBECKER

Kravmärkt tysk pilsner 0,5% / 45 kr

SIGTUNA ORGANIC ALE

Gyllengul american pale ale 3,5% / 65 kr

CARLSBERG HOF ORGANIC

Ekologisk ljus öl i internationell stil, inslag av citrus och honung 4,2% / 80 kr

HAUS PILS ORGANIC EKO

Skånsk öl från Remmarlöv gårdsbryggeri. 4,9% En pilsner i tysk stil. Maltig med inslag av honung, knäckebröd och apelsin. Liten balanserad beska / 85 kr

CRIMSON RED ALE EKO

Remmarlöv gårdsbryggeri. En red ale 5,6% Fin beska, torkad frukt, honung, choklad och sirapslimpa / 85 kr

RANSVIK SVART IPA

En av våra mest lokala öl! Ransvik och Kullens bryggeri i samverkan! 6,5% Maltig, rostad, lätt humle i smaken med mild beska, lite kaffe, tropisk frukt, tallbarr, honung och kakao / 95 kr

ROCK

Från Kullens bryggeri, inspirerat från den klippiga kusten på Kullaberg. Fruktig smak med tydlig beska, inslag av mango, honung, rosmarin och grapefrukt / 95 kr

KULLABERGS CIDER

Cider från vår fantastiska lokala vingård, Kullabergs vingård. / 95 kr (Torr alt halvtorr)

Äppelcider Torr

Kullabergs Äppelcider Torr är producerad i vinstil. Frisk och fruktig där vi lyfter fram äpplets naturliga karaktär.

Äppelcider Halvtorr

Uppfriskande med liten sötma och behaglig syra. Strukturen är balanserad och fruktens naturliga karaktär lyfts fram.

RANSVIK HAVSVERANDA



VÅR VINLISTA

"Där det inte finns vin, där finns det inte heller kärlek" – Evripides (484 f.Kr-406 f.Kr)

Vi håller helt och hållet med och vår vinlista består bl a av väl utvalda hantverksviner - naturviner som med kärlek till hantverket fått sin karaktär och unika smak.

MOUSSERANDE VIN

PROSECCO, LA CANTINA PIZZOLATA

Läckra italienska bubblor med smak av mandarin, päron och citrus. Gleradruvan tar även fram toner av honungsmelon som är lätt att tycka om. Ett riktigt bubbel och babbelvin!

Piccolo 20 cl / 135 kr Flaska / 495 kr

BRUNO MICHEL ASSEMBLÉE BRUT, CHAMPAGNE

Balanserad champagne med fin syra och toner åt gula äpplen, kvitten, nötter, nougat och brioche. Djup avslutning av den komplexa frukten i perfekt harmoni med syran.

Chardonnay 55%, Pinot meunier 45%. Flaska / 950 kr

JOSEFINELUST ROSÉ BRUT 2020, KULLABERGS VINGÅRD

Mousserande rosé. Frisk och fruktigt. Méthode Cape Kulla, legat på finjäten i 15 månader. Flaska / 1150 kr

VITT VIN

MIM NATURA, XAREL-LO DE TERRER

Spanskt fruktigt vin med frisk smak. Inslag av gula äpplen, citron, päron. Relativt hög mineralton och en liten touch av örter. Så härligt att bara "sippa" på och fantastiskt till fiskrätter.

Flaska / 495 kr Glas / 125 kr

CHARDONNAY, DOMAINE DE MAJAS

Ett vin som diskret minglar med några av sina motsvarighetsvänner längre norrut i Frankrike. Vinmakarna Alain och Tom lämnar denna Chardonnay i tanken lite längre som ger den ett extra lager av komplexitet. Den naturliga jäsningen resulterar i en överraskande friskhet av frukt och livlig mineralitet, lite småspritsigt vilket är intressant. Flaska / 580 kr Glas / 145 kr

RIESLING TROCKEN, JOCHEN BEURER

RANSVIK HAVSVERANDA



Karaktärsfull mineralig riesling. Torr, mycket frisk smak av mineral, mogna citrusfrukter, persika, gröna äpplen och en otroligt fräsch eftersmak. Mycket fin energi!
Flaska / 580 kr Glas / 145 kr

SAUVIGNON BLANC, LE PETIT BUISSON

Elegant, krispigt vin, fullsprängt med mogen frukt i form av vit persika, krusbär och citron. Vinet har en tydlig och fin mineralisk ryggrad.
Flaska / 650 kr Glas / 165 kr

LYCKERI 2021, KULLABERGS VINGÅRD

Friskt, fruktigt och aromatiskt vin med smak av äpplen, lime, fläder, och honungsmelon. Druvan Solaris dominerar i detta finstilta, men mycket personliga vin. Ett vin att njuta av till maten eller bara sipa på i solen. Detta vin produceras i vår absoluta närhet och vi är så stolta att kunna erbjuda våra gäster. Flaska / 695 Glas / 175 kr

IMMELEN, KULLABERGS VINGÅRD (LOCAL FROM KULLABERG)

Mäktigt vin med stor smakrikedom, fin välbalanserad syra och komplexitet. Ekfatslagrad Solaris med tät frukt. Krusbär, nektarin och svartvinbärsblad går att finna i glaset. Där finns också knäckighet, brödighet och en rostad nötighet. När svenskt vin är som bäst! Detta guldmedaljbehängda vin som produceras i vår absoluta närhet, är vi så stolta att kunna erbjuda våra gäster. Flaska / 835 kr

ROSÉ och ORANGE

ROSÉ SKÄRET 2021, KULLABERGS VINGÅRD

Även detta fina vin från vår lokala vingård på Kullaberg. En assemblage från druvsorterna Rondo och Regent. Jäsning till hälften på ståltank och till hälften på ek. Vinet har även genomgått malolaktisk jäsning. Mjukt, somrigt med stor karaktär av svenska bär. Flaska / 695 kr Glas / 175 kr

ROSÉ VIN DU FRANTZ, FRANTZ SAUMAN

Delikat, fransk njutbar rosé i en perfekt mix med smak av jordgubbar och hallon. Den skojige Loireproducenten har lyckats få fram en uppfriskande syra i denna vackra och somriga rosé. Härligt att bara smutta på, fint sällskapsvin. Flaska (1 liter) / 585 kr Glas / 120 kr

ORANGE GYLLERÖD 2020

Orange vin på druvan Sauvignier Gris skördat i mitten av oktober. Jäsning med skalkontant i 20 dagar och därefter mognad på fransk ek i fyra månader. Lång skalkontakt ger struktur, färg samt fyllig munkänsla. Flaska 725 kr.

RÖTT VIN

RANSVIK HAVSVERANDA



ROUGE, DOMAINE DE MAJAS

Det här är ett generöst och robust sydfranskt vin med härlig mjuk frukt av hallon och körsbär och med ett djup av söta kryddor. Flaska 495 kr / Glas 125 kr

TEMPRANILLO, NORZAGARAI GARUA

Ett strukturerat och medelfylligt vin med smak av körsbär, plommon och örter. Fin taninstruktur och pigg och ung syra. Flaska 495 kr / Glas 125 kr

PERRIN CÔTES DU RHÔNE NATURE

Franskt fylligt biodynamiskt vin från Rhone. Elegant och ungdomlig, kryddig doft med mängder av mörk frukt, läder, örter och ceder. I smaken är vinet torrt med markerade tanniner följt av en härlig fruktsyra uppbackad av mörka och röda bär, kryddor och tobak. Druvorna heter Grenache och Syrah. Flaska 520 kr / Glas 130 kr

LE MIOCÈNE, DOMAINE GRAND VENEUR, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Mumsigt, mörkfruktigt och klassiskt rött vin från Södra Rhône i Frankrike. Här hittar man så klart smaker av björnbär, plommon och örter. Druvorna Grenache, Syrah och Mouvèdre dominerar i glaset. Flaska / 895 kr

STARKVIN

MANZANILLA MICAELA, BODEGAS BARON

Torr, nötig och elegant sherry med smaker av kamomill och gröna äpplen. Har du ännu inte provat en spansk Manzanilla till matjesillen, så är det nu du ska våga!
En smakupplevelse och kombination som överraskar! Glas 8 cl / 85 kr

EFTER MATEN

CITRON - Limoncello Kullabergs Vingård 30 kr cl

APELÅKER - Ädeldestillat Äpple 30 kr cl

BRÄNNESLYCKAN - Ädeldestillat Druva 30 kr cl

MOUNT GAY - Black Barrel Barbados rom 30 kr cl

BRAASTAD COGNAC - organic V.S.O.P 30 kr cl

TULLAMORE DEW - Irish whiskey XO rum cask 30 kr cl

ALL IN ONE - IRISH COFFEE DE LUX 4 cl / 135 kr