

RANSVIK HAVSVERANDA



VÄLKOMMEN!

SÅ HÄR FUNGERAR DET HOS OSS:

1. Vid ankomst, invänta vår hovmästare som tilldelar er ett bord.
2. Ni får meny, papper & penna för att göra er egen beställning.
3. Viktigt att ni noterar ert bordsnummer och skriv sedan ned er beställning.
Var noggrann med er beställning, läs vårt dryckesutbud noga. Tex. finns ej lightprodukter i vårt ekologiska sortiment. Bara härliga naturliga drycker.
4. Vi ser gärna att bara en (1) person i ert sällskap kommer in till serveringen för att lägga er beställning. Håll gärna 1.5 meters avstånd i kön.
5. Maten serveras vid bordet.
6. Vatten och påtår till kaffet finns på buffé i glasverandan, glas och koppar får ni med er vid beställning.

TACK FÖR ATT NI HJÄLPER TILL!

THIS IS HOW IT WORKS:

1. Please get your menu, paper & pen here.
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 glasshouse.

THANK YOU FOR HELPING US!

RANSVIK HAVSVERANDA



TILL ATT BÖRJA MED

Prosecco, La Cantina Pizzolata EKO

Läckra italienska bubblor med smak av mandarin, päron och citrus. Ett riktigt bubbel och babbelvin!
Piccolo 20 cl / 135 kr Flaska / 495 kr

Arc-En-Ciel Rosé Mousseux - Alkoholritt bubbel

Bärig, ungdomlig doft med inslag av körsbär, smultron och blodapelsin. Piccolo 20 cl / 75 kr

COCKTAILS & GT! 5 cl / 135 kr

Hernö Gin & Tonic

Sveriges första renodlade gindestilleri finns i den natursköna byn Dala, Home of Swedish Gin, strax utanför Härnösand. I de handslagna kopparpannorna Kierstin och Marit skapas det gin som krönts till världens bästa gin flera gånger om.

Ginish & Tonic - Ett alkoholfritt alternativ med samma goda smaker, bara att njuta! 75 kr

Manhattan

En version av klassikern Manhattan! Öldestillat från Qvånum mat & malt som vilat på svenska ekfat i tre år. Det blandas tillsammans med en Chinato från italienska Andrea Scovero, smaksatt med körsbär och stjärnanis ger den en fruktigare stil.

Dry Martini

Sprithyllans gin - En gin som är torr med en enkel enbärsmak komponerad med pepparmynta och spansk Runaway från Möja. Vermouth är tillverkad av naturligt vin. Friskhet och struktur kommer från Bordeaux druva Semilliont och blommiga flirtiga anteckningar kommer från Rhône Grape Clariette. En skvätt svensk akvavit därtill med traditionella smaker av kummin, anis och fänkål

Negroni

God gin, söt Vermouth och en skvätt bitter, is och apelsin! Det sägas att denna klassiker finns tack vara Överste Camillo Negroni. Han "skapade" den genom att år 1919 be bartenderen spetsa hans favoritcocktail, Americano, genom att addera gin istället för sodavatten. Genialt!

Grasshopper

Staibano Smooth, den krämiga limoncellon från Amalfikusten ger drinken en citrusfrisk touch. Likörerna på pepparmynta och kakao tillverkas av Joakim Kihlberg, utvecklade för att bli perfekta partners i en gräshoppa.

Röd Spritz, Stockholms Bränneri,

Bränneriets variant av en Aperolsprits, med härliga syrliga bittra toner från lingon och rönnbär.

Pink Paloma, Stockholms Bränneri

Pink gin och grapefrukt. Såååå god! Smakar som en syrlig sommardröm av rabarber, blodgrape och fläder.

RANSVIK HAVSVERANDA



VI ÄLSKAR REKO MAT OCH BAK!

För oss har det bara funnits ett alternativ. Vi arbetar med djur som rör sig fritt på kuperade grönbeten, fiskar som leker i de kalla vilda vågorna och grödor som mödosamt tränger upp genom den friska näringsrika jord som bara existerar på ett öppet fält. Vi följer säsong, vi arbetar lokalt och vi kallar det för REKO mat!

Att driva vårt företag så vettigt som möjligt och med minsta möjliga påverkan på vår omgivning är viktigt för oss. Likaså är det viktigt för oss att kunna erbjuda en restaurang där våra gäster kan känna att de får njuta fullt ut av en måltidsupplevelse med gott samvete. I vårt hållbarhetsarbete prioriterar vi därför att arbeta för så lågt svinn som möjligt och att ha en tydlig tanke med hur vi gör våra inköp.

Vi jobbar utifrån vår filosofi som vi valt att kalla REKO.

Njut nu! / Andy & Matti med personal

RANSVIK HAVSVERANDA



HUVUDRÄTTER

MATJESSILL MED BRYNT SMÖR

En hel raklång filé med lök, brynt smör, kokt potatis och dillkvist. Glutenfri / 175 kr
(Prova med en nötig och elegant sherry till! 8 cl / 85 kr)

"RÄKLÅDAN"

Räkor vid havet! Kan det bli bättre? "Pilla" själv och njut! Serveras med vårt hembakade surdegsbröd, en klyfta citron och aioli. 2 nävar färskfrysta räkor. Laktosfritt / 195 kr

GRAVAD LAX MED DILLSTUVAD POTATIS

ASC-märkt lax som gravats av oss på Ransvik, till den kommer dillstuvad potatis, sallad och citron. Laktos och glutenfri / 255 kr

DUBBELRÖKT LAX MED SAUCE "VERDE"

Mölle fiskrökeri röker vår ASC-märkta lax, serveras med fransk potatissallad av olivolja, kapis och lök, gröna blad och picklad gurka. Laktos och glutenfri / 255 kr

ITALIENSK "STUFATO" PÅ RANSVIKS VIS

Mustig och kryddig böngryta, toppas med selleri och serveras med vårt goda surdegsbröd och olivolja. Laktosfri / 195 kr.

RANSVIKS MEDELHAVSSALLAD

Gröna blad, kryddigt matvete med medelhavsgrönsaker och grönkålspesto, en rejäl bit ekfatslagrad fetaost gjord på får- och getmjölk, oliver, olivolja och solmogna tomater från Viken. Vegetarisk / 195 kr

FÖR VÅRA MINDRE GÄSTER

TUNNA PANNKAKOR

Serveras med grädde och hemkockt hallonsylt (vid sidan om pannkakorna) / 85 kr

GRAVAD LAX MED DILLSTUVAD POTATIS

Liten portion av vår goda gravlax med dillstuvad potatis / 135 kr

RANSVIK HAVSVERANDA



MATIGT PÅ BRÖD

SMÖRCROISSANT MED SKAGENRÖRA

Croissant fylld med vår skagenröra, bladspenat och toppad med tångrom. Vi väljer att servera maskinskalade räkor från ett hållbart MSC-fiske. / 185 kr

KALLRÖKT LAX PÅ RÅGBRÖD

Danskt rågbröd med fransk potatissallad, kallrökt ASC-märkt lax, kaprismajonäs, gröna blad, citron och dill. Mjölkproteinfri / 185 kr

ITALIENSKA "MACKAN"

En bit rejält lantbröd, Vikentomaters solmogna skörd, vitlöksmarinerad ostronskivling, toppad med rödlök, god olivolja, grönkåls vinegrette och färsk basilika. Vegetarisk / 175 kr

Våra smörgåsar kan fås med glutenfritt bröd.

BRÖDSERVERING

Vissa av våra rätter kommer med en bit bröd men väljer du en annan rätt kan du givetvis njuta av vårt hembakade bröd ändå / 35 kr

VÅFFLOR MED GRÄDDE & SYLT Hallonsylt / 85 kr Hjortronsylt / 95 kr

NÅTT SÖTT EFTER MATEN?

Titta i vår cafémeny nedan och annars så rekommenderar vi vår egengjorda mjukglass!

VÅR EGEN MJUKGLASS Liten bägare / 40 kr Stor bägare / 50 kr

Vi gör vår mjukglass på grädde, yoghurt och bourbonvanilj. Vi gör även vår egen chokladsås...mums! Eller toppa med bär...

RANSVIK HAVSVERANDA



CAFÈMENY - "SWEDISH FIKA"

Våra mor-& farmödrar var riktiga sockertanter och det är från dem vi tagit inspiration till vårt café. Vi hittade Kakboden i Höganäs som har samma filosofi! Nu hjälper de oss att baka vissa av våra kakor med ekologiska ingredienser och mycket kärlek.

SMÅKAKOR

Tre små kakor, lite olika sortiment från dag till dag / 35 kr för ett fat

CHOKLADBOLLAR

Hemgjorda, och mer oval än rund! Kan innehålla spår av gluten. / 35 kr

KANELBULLAR

Saftig och nybakt! Svenskare än så blir det inte! / 35 kr

KOKOSTOPPAR

De är toppen och toppade med riktigt god mörk choklad. Glutenfri / 35 kr

NOUGATKAKOR

Knäckiga havrekakor med mycket smält nougat på toppen. / 35 kr

LJUVLIG RABARBERMAZARIN

Len som en mazarin ska vara, men med lite rabarberkompott som fyllning / 50 kr

MIRLITON

En riktig kontidorklassiker, mördeg med citronfyllning / 35 kr

SYNDEN I MÖLLE

Vår syndigaste sötsak – chokladkaka med rätt mycket kokostosca och en klick grädde. / 65 kr

EN DRÖM I RANSVIK

Rulltårtebakelse med hemkockt hallonsylt, toppad med grädde. / 65 kr

BUDAPESTBAKELSE

Klassisk men bakad med mandel, fylld med grädde och mandariner och toppad med mörk choklad (gluten och laktosfri) / 70 kr

Vi har alltid veganska alternativ, sortimentet varierar så det är bara att fråga vad vi har bakat idag!

VÅFFLOR MED GRÄDDE & SYLT Hallonsylt / 85 kr Hjortronsylt / 95 kr

RANSVIK HAVSVERANDA



VARMT OCH KALLT I GLAS OCH KOPP

KAFFE & TE MED PÅTÅR - Arvid Nordqvist ECO – Brunkullans ekologiska te / 45 kr

SAFT, FESTIS OCH MJÖLK - Jordgubbssaft, Festis Päron alt Apelsin, mjölk / 25 kr

EKOLÄSK - NATURFRISK - Hallon, cola, fläder eller citronlemonad / 39 kr

ENGLAMUST EKO ÄPPLE

100% svensk frukt & 100% kärlek i ett glas. Hantverk från Bjärebygdens Musteri. / 45 kr

ROOTS OF MALMÖ – KOMBUCHA EKO

Hallon & Citrontimjan / 45 kr

GASSERAT VATTEN

Vi har valt att inte sälja transporterat vatten på flaska, vi bubblar Kullabergs fantastiska vatten på plats. Ett stort glas / 29 kr

ÖL AV OLIKA SLAG & 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 HAVSVERANDA



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

ÄPPELCIDER TORR, KULLABERGS VINGÅRD

En cider från vår lokala vingård. Äpplen från Österlen med produktion på Kullaberg. Kullabergs Äppelcider Torr är producerad i vinstil. Frisk och fruktig där äpplets naturliga karaktär lyfts fram. Fin till mat. / 95 kr

ÄPPELCIDER HALVTORR, KULLABERGS VINGÅRD

Även denna cider är producerad bara kilometer härifrån. Uppfriskande cider med liten sötma och behaglig syra. Strukturen är balanserad och fruktens naturliga karaktär lyfts fram. Härlig till mat eller bara njuta. / 95 kr

VÅR VINLISTA

"Där det inte finns vin, där finns det inte heller kärlek" – Evipides (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 finjästen i 15 månader. Flaska / 1150 kr

RANSVIK HAVSVERANDA



VITT VIN

RURAL PAR NATURE BLANC

Fruktigt och smakrikt vin från södra Frankrikes ledande ekologiska vinproducent. Toner åt citrus, gula plommon, stenfrukt och med toner av grapefrukt och honung.

Flaska / 525 kr Glas 130 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 jäsningsen 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

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 sippa 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

Mäktigt vin med stor smakrikedom, fin välbalanserad syra och komplexitet.

Ekfatslagrad Solaris med tät frukt. Krusbär, nektarin och svartvinbärsblad går att finna i glaset. Det 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

RANSVIK HAVSVERANDA



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 / 565 kr Glas / 140 kr

ORANGE GYLLERÖD 2020

Orange vin på druvan Sauvignier Gris skördat i mitten av oktober. Jäsning med skalkontakt 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

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, RIOJA.

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

RANSVIK HAVSVERANDA



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

EKOLOGISK SNAPS "SNAPSGUMMA" 5 CL

O.P Andersson / 110 kr

Norrlands / 110 kr

Hallands Fläder / 110 kr

Skåne Akvavit / 110 kr

Beska droppar / 110 kr

O.P Alkoholfri / 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