

---

---

# • M E N Y •

---

---



---

---

## DANSKARNA FRÅN KLINTE

Välkommen till Familjen Jessens Saluhall & Bar! Här kan du hitta närproducerade och lokalt producerade varor tillsammans med våra favoriter från andra delar av Europa. Det vi serverar i restaurangen baseras på vårt utbud i butiken, så vi kan garantera råvaror av högsta kvalitet både på tallriken och i kundkorgen. Vi som driver verksamheten heter Simon, Jens och Peder och är tre bröder från Klinte på den gotländska västkusten. Men det är från Danmark med mamma Gitte passionen och intresset för maten och smakerna kommer. Här låter vi råvarorna tala för sig själva och den goda maten är lagad från grunden, precis som i mammas kök hemma i Klinte.

---

---

## Välkomna in till oss!

# FÖRRÄTTER

## SALUHALLENS SKAGENRÖRA 139:-

Surdegsbröd.

*Dryckestips: Sancerre, Frankrike.*

135:- / 535:-

## UTVALDA CHARKUTERIER 149:-

Serrano, Cecina och Napoli salami.

*Dryckestips: Boschendal Pinotage, Sydafrika.*

110:- / 420:-

# HUVUDRÄTTER

## FISKGRYTA 195:-

Aioli och surdegsbröd.

*Dryckestips: Riesling, Österrike.*

110:- / 420:-

## LÅNGKOK 195:-

Rödvinbräserverad simgusfransyska från

Ejmunds Gård, chevrecrème och potatisgnocci.

*Dryckestips: Gallician, Frankrike.*

90:- / 350:-

## HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE 295:-

Två veckor. Potatisgnocci i parmesansås,

balsamlök och ramslökssmör.

*Dryckestips: Falasco Amarone DOC, Italien.*

735:-

## PASTA LAMBOLOGNESE 149:-

Långkokt lamm i mustig tomatås,

äggpasta och nyriver 36-månaders parmesan.

*Dryckestips: Gallician, Frankrike.*

90:- / 350:-

## KRONÄRTSPASTA (VEG.) 149:-

Grillad inlagd kronärtskocka, äggpasta

slungad i olivolja och 36-månaders parmesan.

*Dryckestips: The Brothers Pinot Noir, Nya Zeland.*

125:- / 495:-

# BARNMENY

## PASTA BOLOGNESE 65:-

## FISKSOPPA 85:-

## PANNKAKOR MED SYLT OCH GRÄDDE 65:-

*Dryckestips: Mjöl 25:- / Äppelmust 45:-*

# DESSERTER

## OST 125:-

Tre ostar med tillbehör.

## SAFFRANSPANNKAKA 75:-

Grädde, Pangsylt.

## KAFFECOMBO 125:-

Cognac, espresso, storebrors chokladbit.

## CHOKLADTRYFFELKAKA 75:-

Hallonreduktion, saltrostad mandel.

## STOREBROR LARS CHOKLADBIT 25:-

# DELIMENY

## RÖKTA RÄKOR 125:-

### FÄRSKA RÄKOR

DAGSPRIS

Aioli och surdegsbröd.

## TAPASTALLRIK 195:-

Skagenröra, salami, paté, kronärtskocka, oliver, manchego, bröd och olivolja.

## RÄKMACKA 175:-

Handskalade räkor, ägg, majonnäs, dill, citron och surdegsbröd.

## HOT DOG DELUXE 125:-

Handgjord korv från Taylors & Jones i baguette, surkål, dijonmayo och ruccola.

## MOZZARELLA CAPRESE RUCCOLA 115:-

Lättorkade tomater och surdegsbröd.

## GÅSLEVER 195:-

Kvittengelé.

## MANCHEGO 115:-

Lagrad Manchego, saltade mandlar, olivolja och bröd.

## SARDINER 125:-

Konserverade grillade sardiner, oliver och surdegsbröd.

## ASSIETTER

Chips med aioli

45:-

Oliver

45:-

Flæskesvær (Fläsksvål)

25:-

# STARTERS

---

**SALUHALLENS SKAGENRÖRA** 139:-

Sourdough bread.

*Wine recommendation: Sancerre, France.*

135:- / 535:-

**SELECTED COLD CUTS** 149:-

Serrano, Cecina, Napoli salami.

*Wine recommendation: Boschendal Pinotage, South Africa.*

110:- / 420:-

---

# MAINS

---

**FISH SOUP** 195:-

Aioli, sourdough bread.

*Wine recommendation: Riesling, Austria.*

110:- / 420:-

**SLOW COOKED BEEF** 195:-

Red wine braised Simigus beef knuckle from Ejmunds Farm, chevré cream, potato gnocchi.

*Wine recommendation: Gallician, Gallician, France.*

90:- / 350:-

**DRY AGED RIB EYE** 295:-

Two weeks. Potato gnocchi in creamy parmiggiano sauce, ramson butter.

*Wine recommendation: Falasco Amarone DOC, Italy.*

735:-

**PASTA LAMB BOLOGNESE** 149:-

Slow cooked lamb in rich tomato sauce, egg pasta, 36 month parmesan.

*Wine recommendation: Gallician, France.*

90:- / 350:-

**ARTICHOKE PASTA (VEG.)** 149:-

Grilled pickled artichoke, egg pasta tossed in olive oil and 36 month parmesan

*Wine recommendation: The Brothers Pinot Noir, New Zealand.* 125:- / 495:-

---

# KIDS MENU

---

**PASTA BOLOGNESE** 65:-**FISH SOUP** 85:-**PANCAKES, JAM & CREAM** 65:-

*Milk 25:- / Apple juice 45:-*

# DESSERTS

---

**CHEESE** 125:-

Three types of cheese with condiments.

**SAFFRON PANCAKE** 75:-

Cream, jam.

**COFFEE COMBO** 125:-

Cognac, espresso, big brothers chocolate truffle.

**CHOCOLATE CAKE** 75:-

Raspberry reduction, salt roasted almonds.

**BIG BROTHERS CHOCOLATE TRUFFLE** 25:-

---

## DELI MENU

---

**SMOKED SHRIMPS** 125:-**FRESH SHRIMPS** DAILY PRICE

Aioli, sourdough bread.

**TAPAS PLATE** 195:-

Skagen, salami, paté, artichoke, olives, manchego, bread, olive oil.

**SHRIMP SANDWICH** 175:-

Shrimps, egg, mayo, dill, lemon, sourdough bread.

**HOT DOG DELUXE** 125:-

Hand made sausage from Taylor & Jones in a baguette, sour kraut, dijon mayo, rocket.

**MOZZARELLA CAPRESE ROCKET** 115:-

Semi dried tomatoes, sourdough bread, olive oil.

**FOIS GRAS** 195:-

Quince jelly.

**MANCHEGO** 155:-

Aged manchego, salt roasted almonds, olive oil, sourdough bread.

**SARDINES** 125:-

Pickled grilled sardines, olives, sourdough bread.

**SMALL PLATES**

Chips, aioli 45:-

Olives 45:-

Flæskesvær (Pork rind) 25:-

# CHAMPAGNE & CAVA

Dominio Dela Vega, cava	90/450:-
Cuvée prestige brut (halvflaska)	395:-
Cornish Gold Cider	70:-

---

---

# RÖTT VIN

Gallician, Frankrike	90/350:-
Boschendal Pinotage, Sydafrika	110/420:-
The Brothers Pinot Noir, Nya Zeland	125/495:-
Falasco Amarone DOC, Italien	735:-
Brunello di Montalcino DOCG, Italien	995:-
Châteauneuf-du-Pape, Frankrike	865:-

---

---

# VITT VIN

Luccarelli, Italien	90/350:-
Steininger Riesling, Österrike	110/420:-
Sancerre, Frankrike	135 /535:-
Clos de Nouys Vouvray, Frankrike	595:-
Chanson Pouilly Fuissé, Frankrike	749:-

---

---

# ROSÉVIN

Gris, Frankrike	90/350:-
-----------------	----------



# LÄTTDRYCK

Fransk lemonad	30/110:-
Coca Cola / Coke Light	25:-
Lättöl	25:-
Alkoholfri öl	39:-
Mineralvatten	25:-
San Pellegrino	25:-
Äppelmust, Gotland	45:-
Kaffe / te	25:-
Espresso	30:-
Mjök	25:-

---

---

# ÖL

Cruzcampo, fat, Spanien	59:-
Klinte Bryggeri, fat, Gotland (Nanobryggeri, endast hos oss.)	79:-
Hop Shed, Gotland	85:-
Wisby Pils	65:-
Wisby Klosteröl	65:-
Sleepy Bulldog Summer Pale Ale.	65:-
Wisby Weisse	79:-
Sitting Bulldog IPA	75:-
Brutal Bulldog Double IPA	79:-

---

---

# GROGG 4cl.

Aperol Spritz	95:-
Gin & Tonic	95:-
Rom & Cola	95:-
Capri di Tonic	95:-
Irish Coffee	95:-

---

---

# SPRITDRYCKER

Limoncello	20:- /CL
Grappa di Barbera	25:- /CL
Calvados Boulard	25:- /CL
Pernod	20:- /CL
Jim Beam	20:- /CL
Macallan Fine Oak 12 år	30:- /CL
Plantation Rum Trinidad 2003	30:- /CL
Pierre Ferrand Ambre Cognac	25:- /CL
Isle Of Lime, Gotländsk Whisky	195:- /5 CL
Gammeldansk	15:- /CL
Gotlands Bittar	20:- /CL

FAMILJEN · JESSENS ·  
ESTD 2011



**SALUHALL & BAR**

• BUTIK • RESTAURANG • CATERING •

• L U N C H M E N Y •

*Varje dag mellan 11:00 - 16:00*

**RÖKT FISK**

Färskpotatissallad och pepparrotscrème.

- **MAKRILLFILÉ** 98:-
- **LAXFILÉ** 149:-

**SALUHALLENS FISKSOPPA** 135:-

Surdegsbröd.

**PASTA LAMBOLOGNESE** 129:-

Långkokt lamm i mustig tomatsås, äggpasta och nyriven 36-månaders parmesan.

**RÖKT LAMM** 149:-

Färskpotatissallad och pepparrotscrème.

---

**Beställ i baren.**