

RESTAURANG

Fina Fysken

ÖPPET TISDAG TILL SÖNDAG — MER INFO PÅ HEMSIDAN

FINAFISKENITROSA f RESTAURANGFINAFISKEN WWW.FINAFISKEN.SE



FÖRDRINKAR 175 KR

Dry Martini

Bombay Sapphire, Cocchi Americano & oliv.

Old Fashioned

Rye whiskey, bitters, brunt socker & apelsinzest.

Spicy Margarita

Tequila, Cointreau, ananas, lime, socker & saltkant.

Ginger Deluxe

Diplomatico Mantuano, ingefära & limejuice.

Passion Royale

Cava Funambul, passionsfrukt & vaniljsocker.

Limoncito

Bombay Sapphire, citronessens, citronjuice & viol.

Rabalder

Vodka, rabarbersyrup, äppelsyra, citron & sodavatten.

Hanky Panky

Tanqueray Gin, söt vermouthe, Fernet Branca & apelsin.

VÅR FAVORITCHAMPAGNE

S.A Sans Année NV 1 045 KR

Domaine Nowack — Champagne, Frankrike

Cuvée René Extra Brut NV 1 795 KR

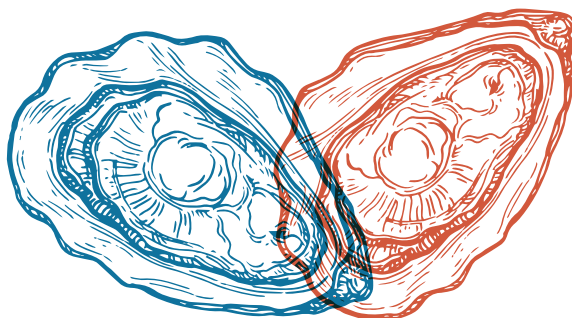
Tribaut Schloesser — Champagne, Frankrike

Perseval-Farge 196 1er cru 2004 1 995 KR

Chamery, Champagne, Frankrike

Roederer Blanc de Blancs 2016 1 995 KR

Champagne, Frankrike



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

APTITRETARE

3/6/12 × Ostron 135/255/495 KR

Serveras med citron & schalottenlöksvinägrette.

Toppat Ostron 75 KR

Ett ostron med guanciale & tabasco.

Löjromstartlette 95 KR

Serveras med Kalixlöjrom, smetana & gräslök.

Liten Moules 135 KR

Vitvinskokta blåmusslor med vitlök, persilja & grädde.

CAVIAR

N25 Oscietra Caviar 995 KR

30 gr. Serveras med blini, smetana, gräslök, hackad rödlök & citron.

Umai Caviar 795 KR

30 gr. Serveras med blini, smetana, gräslök, hackad rödlök & citron.

Brioche & Caviar 195 KR

Smörstekt brioche med skuren råbiff & Caviar.

FÖRRÄTTER

Toast Skagen	245/385 KR
<i>Serveras på smörstekt toast med räkor, majonnäs, Kalixlöjrom, dill & citron.</i>	
🍷 DE CHANCENY CRÉMANT DE LOIRE NV, 135 KR	
Grillad Pulpo	220 KR
<i>Serveras med leche de tigre, rökt tomat, grillad nori, picklad kålrabbi & färsk wasabi.</i>	
🍷 BERTANI SEREOLE SOAVE — GARGANEGA, 185 KR	
Skuren Råbiff	245 KR
<i>Serveras med forellrom, senapskrisp, picklade krusbär, bakad äggula & surdegskrutong.</i>	
🍷 PERRACHON BOURGOGNE ROUGE — PINOT NOIR, 185 KR	
Moules Caviar	210 KR
<i>Serveras med blåmusslor, saffranssmörsås, caviar, salviaolja, isad silverlök & smörstekt levain.</i>	
🍷 NEUMEISTER — GELBER MUSKATELLER, 165 KR	

VARMRÄTTER

Grillad Blåfenad Tonfisk	485 KR
<i>Serveras med picklad rättika & persika, blomkålspuré, crème på sjöborre & kimchimarinerad pak choi.</i>	
🍷 TERLAN — PINOT GRI, 185 KR	
Smörconfiterad Havsaborre	385 KR
<i>Serveras med långbakad purjolök, potatisamulett, smörsås med ängsyra & örtsallad.</i>	
🍷 MASON ROAD — CHENIN BLANC, 165 KR	
Sommarens Vegetariska	315 KR
<i>Grillad & kimchimarinerad pak choi, picklad rättika, svart vitlök- & misocrème, potatiskaka, riven parmesan & örtsallad.</i>	
🍷 MÜLHEMER SONNENLAY — RIESLING, 155 KR	
Moules Marinières	335 KR
<i>Vitvinskotta blåmusslor med vitlök, persilja & grädde. Serveras med pommes frites & aioli.</i>	
🍷 DOURTHE N01 — SAUVIGNON BLANC & SEMILLON, 125 KR	
Just nu - Från hav	SE SEPARAT BLAD
<i>En fiskrätt som varierar. Tillgänglig både under lunch- & middagsservering.</i>	
Just nu - Från land	SE SEPARAT BLAD
<i>En rätt med kött eller fågel som varierar. Tillgänglig både under lunch- & middagsservering.</i>	

DESSERTER

Crème Brûlée <i>Karamelliserat råsocker & vanilj</i>	120 KR
🍷 CHÂTEAU SUIDURAUT 2007, SAUTERNES, 185 KR	
Jordgubbar <i>Serveras med verbena, matchaglass & kokosmjölkspannacotta</i>	185 KR
🍷 GREYWACKE BOTRYTIS - PINOT GRIS, 165 KR	
Rabarbersorbet <i>Serveras med rostad vit choklad & fläderblomsmousse</i>	165 KR
🍷 MOSCATO D'ASTI, 110 KR	
Ostservering	115 KR
<i>En bit ost med husets marmelad & knäcke. Fråga er servis om dagens utbud.</i>	
🍷 GRAHAMS TAWNY PORT 20 ÅR, 155 KR	

CHOKLADTRYFFEL TILL KAFFET — 65 KR

TILL BARNEN

Just nu - Från hav	SE SEPARAT BLAD
<i>En fiskrätt som varierar. Tillgänglig både under lunch- & middagsservering.</i>	
Just nu - Från land	SE SEPARAT BLAD
<i>En rätt med kött eller fågel som varierar. Tillgänglig både under lunch- & middagsservering.</i>	
Köttbullar	145 KR
<i>Serveras med färskpotatis, rårörda lingon & gräddsås.</i>	

KOCKENS VAL

Aptitretare

*Ostron toppad med guanciale & tabasco.
Löjromstartlette med smetana & gräslök.*

🍷 CHAMPAGNE QUENARDEL & FILS NV

Moules Caviar

Serveras med blåmusslor, saffrans-smörsås, caviar, salviaolja & isad silverlök.

🍷 NEUMEISTER — GELBER MUSKATELLER

Smörconfiterad Havsaborre

Serveras med långbakad purjolök, potatisamulett, smörsås med ängsyra & örtsallad.

🍷 MASON ROAD - CHENIN BLANC

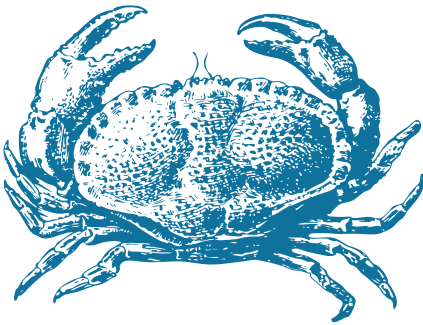
Rabarbersorbet

Serveras med rostad vit choklad & fläderblomsmousse.

🍷 MOSCATO D'ASTI

MAT 875 KR

DRYCK 475 KR



SKALDJUR

3/6/12 × Ostron

Serveras med citron & schalottenlöksvinägrette.

135/255/495 KR

Rökta Räkor

.....115 KR/HG

*Serveras med tillbehör **

1/2 Hummer

.....435 KR

*Serveras med tillbehör **

Skaldjursplåtå

.....1 395 KR

*Halv hummer, halv krabba, två ostron,
150 gr rökta räkor, 150 gr ishavsräkor
& en liten kastrull med moules.*

*Serveras med tillbehör **

+ **Kungskrabba till platån ...** 395 KR/HG

+ **30gr. N25 Oscietra Caviar**.....995 KR

+ **30gr. Umai Caviar**795 KR

** Serveras med en bit Västerbottensost,
smörstekt bröd, aioli & husets chilisås.*

RESTAURANG

Fina Fysken

EN INSTITUTION I TROSA SEDAN 1974

RESTAURANG

Fina Fysken

JUST NU - FRÅN HAV

Smörstekt Torskrygg

*Serveras med grön sparris,
färskpotatis, handskalade räkor,
pepparrot & brynt smör.*

375 KR

🍷 ETT EKAT GLAS VITT

JUST NU - FRÅN LAND

Osso Bocco

*Kalv brässerad med apelsin & rosmarin
serveras med rostad potatis, spenatpuré
& glaserad morot.*

365 KR

🍷 MOLÍ ROSSO — MONTEPULCIANO & AGLIANICO

SKALDJURSSPECIAL

Grillad Blå Hummer

*Smörad med vitlök & gratinerad med
parmesan. Serveras med pommes frites,
tartarsås & skottsallad med
picklade tomater.*

725 KR

🍷 BERTANI SEREOLE SOAVE — GARGANEGA

