

## Mat & Dryck

Våra menyer bygger på säsongens råvaror. De växlar med årstider och tillgång. Vi serverar både kött, fisk- och skaldjur omsorgsfullt tillagade ombord. Här nedan ser du ett urval av rätter vi gärna serverar.

Inför våra resor, diskuterar vi tillsammans vad du vill att vi skall servera. Är det någon i ert sällskap som inte kan äta vissa råvaror lagar vi anpassade rätter till dem.

### Förrätter – Ett urval

Lobster roll på kustens skaldjur

Jordärtskockssoppa toppad med rostade pumpafrön

Sealife's Gubbröra på vårt manér

Räkröra på smörstekt toast

### Varmrätter – Ett urval

Räkrisotto med ugnsbakad lax

Sealife's Fisksoppa med nybakt bröd

Torsk med stekt gnocci i citronsås med dill, parmesan och kapris

Dillstuvad potatis med dill- och fänkålsgravad lax

### Dessertes – Ett urval

Tiramisú med hallon och citron

Jordgubbsmousse på italienska

Chokladtårta toppad med fudge och vispad grädde

G O T H E N B U R G  
Coast Charter

## Buffé

### Västkustbuffé

Skaldjur, variationer på lax, musslor, olika såser, röror, ytterligare goda tillbehör och dessert.

### Sealife's buffé – En buffé i 4 akter

Lobster roll på kustens skaldjur  
Sealife's fisksoppa med nybakt bröd  
3 sorters ost med rödlöksmarmelad  
Tiramisú med hallon och citron

## Lite mer vad köket kan erbjuda – Ett urval

### Sealife's lyxiga räkmacka

Skaldjursfrossa. Räkor, kräftor, krabba, musslor  
med klassiska tillbehör

## Priser

Sealife's buffé 550:- (616:-)

Västkustbuffé 550:- (616:-)

2 rätter 375:- (420:-)

3 rätter 470:- (526:-)

Priserna ink. moms inom parantes.

Med reservation för ändringar och tillgång på råvaror.

G O T H E N B U R G  
Coast Charter

## Drycker

### Mousserande viner

#### **Champagne Tribaut Blanc de Chardonnay, Frankrike/Romery–595:- (744:-)**

Denna champagne är gjord på 100% Chardonnay. 35% av vinet kommer från äldre årgångar som lagrats på ekfat. Smaken är frisk med karaktär av äpple, honung, mineral och aningen apelsin. En härlig mousse och bra koncentration gör att det även passar utmärkt till mat.

#### **Vouvray Brut Fines Bulles, Frankrike/Loire – 499:- (624:-)**

Druvorna till vinet har skördats för hand och vinrankorna växer i jord som består av kalksten, flinta och kisel. Vinet är producerat enligt den traditionella champagnemetoden. Ett torrt mousserande vin från Vouvray med fina små bubblor, lite salta i doften som blandas med liten brödighet och toner av citrus och gula plommon. Smaken är aromatisk och elegant med toner av citrus och gula frukter.

#### **Fattoria Moretto Lambrusco Canova, Italien/Emilia Romagna–479:- (599:-)**

Färgen är vackert rubinröd och vinet har en frisk skummighet. Dofte är ungdomligt fruktig och man kan bland annat känna doften av viol, smultron, jordgubbar, färska plommon och svarta körsbär. Smaken är torr, frisk och fruktig och de uppfriskande bubblorna smeker gommen.

### Vita viner

#### **LIOCO Sonoma Chardonnay 2016, USA/Kalifornien – 540:- (675:-)**

Druvorna i det här vinet kommer från flera olika områden i Sonoma County – Russian River Valley, Dry Creek Valley och Sonoma Coast. Varje läge har sin typiska karaktär, gemenast är att respektive odlare delar samma engagemang för hållbarhet och noggrannhet så att druvorna ska vara i strålande skick inför skörden. Smaken är frisk och fruktig med inslag av äpple, mandel, kamomill, mango och en elegant vaniljton i avslutet.

G O T H E N B U R G  
Coast Charter

**Muscadet Sèvre et maine sur Lie Chemin des Prières 2017,  
Frankrike/Loire 479:- (599:-)**

Druvorna till vinet odlas på en specifik typ av granit som kallas ”Granit from Chateau Thébaud” och som representerar endast fyra procent av alla vingårdar i Muscadet. Smaken är elegant med stor smakrikedom och en fin syra ger vinet friskhet och längd.

**Gysler Sandstein Riesling trocken 2017, Tyskland/Rheinessen—479:- (599:-)**

Vinet är ett så kallat Gutswein som betyder att druvorna kommer från de egna vinodlingarna och följer strikta regler vid framställning enligt VDP som är ett klassificeringssystem. Vinet är frisk, elegant och medelfylligt. Smaken är fruktigt och frisk och det här är en väldigt fint balanserad torr Riesling med frisk syra och en härlig mineralstruktur som ger vinet dess längd och förhöjer smakerna.

**Röda Viner**

**Tornatore Etna Rosso 2016. Italien/Sicilien/Etna – 499:- (624:-)**

Druvorna Nerello Mascalese och Nerello Cappuccio har växt på Etnas norra sluttning på cirka 750 m höjd i byn Castiglione di Sicilia. Man skördar för hand i små korgar och druvorna förs snabbt till vinhuset där det görs en noggrann selektering. Det är smakrikt, men upplevs samtidigt som lätt med balanserade tanniner och fin fruktighet, små toner anis och en smak som dröjer sig kvar.

**Touriga Vai Nua 2017, Portugal/Alentejo – 499:- (624:-)**

”Rei vai nua” betyder ”Kungen går naken” och precis som Vinmakaren Antonio Maçanita ofta gör, har han producerat ett vin med en twist men som fortfarande har en fot kvar i traditionell vinmakning. Med detta vin lyckas han väldigt bra för här presenteras ett vin som framhäver både jordmån och druva, men i en ny härlig stil, utan någon kontakt med ekfat därav namnet ”går naken”. Smaken är frisk men med stor koncentration. Mjukt och silkeslent med smak av plommon, bigarräer, sötlakrits, vitpeppar och en tydlig mineralitet som dröjer sig kvar länge.

G O T H E N B U R G  
Coast Charter

Söta viner

**Albana di Romagna Passito 2013, Italien/Monticino Rosso – Glas 120:- (150:-)**

Albana di Romagna Passito har stor aromatisk doft av bergamotte, saffran, persika och apelsinskal. I smaken hittar man en härlig sötma och karaktär av apelsin, persika, saffran och honung med en lätt mandelton. Det är smakrikt med en balanserad syra.

**Wine & Soul Tawny Porto 10 years, Portugal/Douro – Glas 100:- (125:-)**

Detta vin togs fram i samband med att Sandra och Jorge hade varit verksamma tillsammans i 10 år. Vinet består av en blandning av olika port som alla lagrats minst 10 år på fat. Doften är fantastisk av körsbär, russin och nötter samt en kryddighet från fat. Smak av russin och fat med inslag av plommon och körsbär.

Avec

**Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela – 28:-/cl (35:-/cl)**

Diplomático Reserva Exclusiva är en elegant och komplex mörk rom som är gjord från den renaste melassen som också kallas "sugar cane honey". Destilleringen äger rum i små kopparpannor och lagras därefter upp till 12 år på små fat av amerikansk vitek. Doften är stor av torkade frukter, en aning kanel tillsammans med en härlig kakaoton. I smaken hittar man en fantastisk fruktighet med härliga aromer av kakao och toner av julkola, mogen tropisk frukt och en fin vaniljton som ger ett underbart avslut.

G O T H E N B U R G  
Coast Charter

Öl

**Eriksberg bärnstenslager, Sverige – Flaska 33 cl, 55:- (69:-)**

Maltig smak med inslag av knäckebröd, sirap, apelsin och örter.

**Göteborgs moderna lager, Sverige – Flaska 33cl, 55:- (69:-)**

Maltig, något humlearomatisk smak med tydlig beska, inslag av grapefruktskal, ljusst bröd, honung och ananas.

Priser in. moms inom parantes.

Med reservation för ändringar och tillgång på råvaror.