

MENY

Välkommen till Båten

FAST FOOD

TACOS

CARNE ASADA | 175:-

Rökt dragen oxkind i majstortillas med salsa roja, silverlök och koriander.

Är: Glutenfri, Laktosfri

VERDE | 175:-

Rökt grillad ostronskivling i majstortillas med salsa verde, silverlök och koriander.

Är: Glutenfri, Vegan

CHOCOLATE YAAR | 110:-

Chokladkräm, dulce de leche, jordgubbar och banan. Toppas med apelsingrädde och fröerunch. Innehåller gelatin.

Är: Glutenfri

BANOFFEE PIE | 110:-

En mäktig banankoladröm med vegansk grädde och kakao.

Är: Vegan

SPACE BAR BLISS | 110:-

Deep fried mars bar, serveras med vaniljglass och bliss.

Är: Lakto-ovo

SIDES

DIRTY FRIES

Pommes frites med adobo-mayo, cheddar och koriander. Välj din topping:

ASADA - RÖKT DRAGEN OXKIND | 130:-

Är: Glutenfri · Alt: Laktosfri

VERDE · RÖKT GRILLAD OSTRONSKIVLING | 130:-

Är: Glutenfri, Lakto-ovo | Alt: Vegan (utan cheddar)

FRIES | 55:-

Pommes frites med adobo-mayo.

Är: Glutenfri, Lakto-ovo | Alt: Vegan

ELOTE (GRILLED CORN) | 65:-

Grillad majscolv penslad med blåbär-chilismör. Serveras med lime, koriander, rostade frön, tajin och queso fresco

Rek vin: Julius Riesling Hasenlauf | Glas: 130:-

Är: Glutenfri, Lakto-ovo | Alt: Vegan

QUESADILLA | 85:-

Stekt vetetortilla med cheddar, västerbottensost och salsa roja

Rek vin: Bassac Chardonnay | Glas: 120:-

Är: Lakto-ovo

NACHOS Y SALSA | 50:-

Nachos med salsa roja

Är: Glutenfri, Vegan

PIMIENTOS DE PADRÓN | 65:-

Stekta gröna minipaprikor

Är: Glutenfri, Vegan

DON PEDROS SOMMARSALLAD | 235:-

Krispig salladsmix, syrad kål, chilimarinerade räkor och kräfter samt mangosalsa. Serveras med cassavachips.

Rek vin: Vegalfaro Rebellia Bianco (vegan-certifierad) | Glas: 118:-

Är: Glutenfri, Laktosfri

GREEN GATEWAY | 235:-

Krispig salladsmix, solterito de quinoa (peruansk quinoasallad), sotad gurka, picklad shimejisvamp, sockerärutor, tamarimarinerad tofu. Serveras med salsa verde och rostade frön.

Rek vin: Caprasia Cava | Glas: 125:-

Är: Vegan

BÅTBURGARE | 215:-

Saftig burgare på nötkött från norrländska gårdar i lokalt bakad brioche med sallad, chilisyrad rödlök, biffotomat, karamelliserad lök och rökt cheddarcrème. Serveras med pommes och adobo-mayo.

Rek vin: Bassac Syrah | Glas: 120:-

Alt: Glutenfri, Laktosfri, Vegan (mungbönsburgare EKO)

SMOKED CHEEK SANDWICH | 265:-

Rökt oxkind på grillat och lokalt bakad brioche, vitlökssmör, sichuan-mayo, båtslaw och rökt BBQ-sås. Serveras med pommes.

Rek vin: Tierra Rioja | Glas: 145:-

Alt: Vegan (rökt grillad ostronskivling)

BANH DIOS MIO | 255:-

Friterad kycklinglårfile på grillat och lokalt bakad brioche, med sichuan-mayo, inlagd morot och rättika, salsa macha verde, örtsallad och sesamfrö. Serveras med pommes och Nước Chấm-dipp.

Rek vin: Julius Goldmuskateller | Glas: 140:-

Är: Laktosfri

DRYCK

ÖL PÅ FAT

40CL | 60CL

Båten lager

78:- | 98:-

Krusovice - Imperial

84:- | 104:-

Gotlands Bryggeri - Summer Pale Ale

87:- | 117:-

Brutal Brewing - Gamma ray

89:- | 119:-

ÖL/CIDER PÅ FLASKA | BURK

33CL

San Miguel - Lager

70:-

Sol - Mexican lager

78:-

Gotlands Bryggeri - Peachy bulldog Pale Ale

85:-

Brutal Brewing - Ship full of Ipa

87:-

Beavertown - Neck Oil Session Ipa

95:-

Kona - Hanalei Island IPA

99:-

Kona - Big wave Golden Ale

99:-

Strongbow Cider

75:-

Briska Cider

75:-

RÖDA VINER

Weingut Julius Rot (1000 ml)

100:- | 580:-

Bassac Syrah

120:- | 480:-

Julius Spätburgunder

130:- | 520:-

Tierra Rioja

145:- | 580:-

VITA VINER

Weingut Julius Weiss (1000 ml)

100:- | 580:-

Vegalfaro Rebellia Bianco (vegan-certifierad)

118:- | 470:-

Bassac Chardonnay

120:- | 480:-

Julius Riesling

130:- | 520:-

Julius Goldmuskateller

140:- | 560:-

ROSÉ VIN

Margal

100:- | 400:-

MOUSSERANDE

Disco-Cava

95:- | 395:-

Caprasia Brut Cava

125:- | 595:-

ALKOHOLFRITT

Kaffe

30:-

Läsk (cuba cola/trocadero/sprite/loka)

35:-

Kiviks Lemonad

59:-

Alkoholfri öl

59:-

Bundaberg

65:-

Norrlands Kombucha (Haparanda)

75:-

Alkoholfri drink

95:-



DIRTY BANANA

Havana Club Rom, kahlúa, banan och half 'n' half.

Båtens kanske mest omtalade drink. En milkshake för vuxna barn :)

CAIPIRINHA

Sagatiba cachaca, lime och socker.

Traditionell brasiliansk drink som tar dig till rio de janeiros bakgator.



TOMMYS MARGARITA

Los tres tonos tequila, lime och agavesocker.

Los tres tonos tequila ger lite rökighet till denna enkla klassiker som enligt oss är en av de godaste drinkarna.



PALOMA

Olmecca tequila reposado, grapefruit soda och saltkant.

En mexikansk "grogg" - den vanligaste drinken i Mexico.



MOJITO

Havana club rom, lime, mynta och sodavatten.

Läskande klassisk longdrink med färsk mynta.



DRINKAR 150:-



DARK & STORMY

Havana club rom, ginger beer, lime och angostura bitters.

Kryddig longdrink med smak av ingefära och lime. Fick sitt namn av en sjökapten som liknade färgen vid en storm till havs.



BACKYARD LEMONADE

Havana club rom, Pimm's no5, gurka, mynta, citron, apelsin. Toppas med sprite.

Båtens version av den klassiska Pimm's cup.



MACHETE

Jalapeno infused olmecca tequila, guava, lime och chilisaltkant.

Sött, surt, salt, hett och fruktigt i en och samma drink. En av våra absoluta favoriter genom åren.



PAINKILLER

Havana Club Rom, ananas, apelsin & cocos.

Egentligen en bakisdrink. Den påminner om, men är godare än, pina colada.



LAGERITA

Olmecca tequila, lime, ljus lager och saltkant

Den perfekta mixen av en mexikansk öl med limeklyfta och den klassiska drinken Margarita

ROM

Havana Club 7	26:-
Havana Club Seleccion de Maestros	28:-
Havana Club Union	140:-
Havana Club Maximo	250:-
Angostura 1919	28:-
Diplomatico Reserva Exclusiva	32:-
Rhum J.M Agricole VSOP	32:-
Smith & Cross	32:-
Plantation Xaymaca Dry	30:-
Plantation Stiggin's Fancy Smoky Formula	32:-
Plantation XO	36:-
Plantation OFTD	40:-
Plantation Panama vintage 2007	42:-

TEQUILA

Olmecca Altos Plata	26:-/cl
Olmecca Altos Reposado	28:-
Ocho Blanco	28:-
Ocho Reposado	32:-
Los Tres Tonos Reposado	30:-
Arette Anejo	34:-
Don Julio Anejo	38:-
Del Maguey Vida Mezcal	40:-
Del Maguey Crema de Mezcal	40:-

