

TILLSAMMANS

Årets tema är vår vackra planet och primadonna Moder Jord. Denna vinter reste vi inte så långt, vi vandrade i skogarna häromkring, andades hav och sjöar här bredvid, sprang fort genom frostiga åkrar alldeles intill. Det är här vi vill vara. Nu och sen, tillsammans med våra barn och barnbarn. För att det ska gå att odla och njuta av vår vackra jord länge vill vi nu med er kära gäster dra vårt strå till stacken. Vi gör det tillsammans, här på kajkanten & vi börjar NU!

Det gör vi med de bästa råvarorna från vårt grannskap; antibiotikafritt miljökött från Wapnö Gård (som är självförsörjande med eget eko kretslopp – hur grymt?), KRAV-märkt ostronskivling från Harplinges Fungigård, vilt från Ulvereds Hjorthägn och de smarrigaste bröden från Krantz Brödbod i Söndrum, för att bara nämna några. Huvudrollen i vår film på vår kaj är i år lokala grönsaker, det känns så sjukt FAB!

Dessutom finns öl från Halmstad Brygghus, Pine Bridge i Falkenberg och andra svenska hantverksflaskor. Allt vårt vin är europeiskt, eko och snart i ditt glas. Vi har såklart också massa svalkande lokala alkoholfria göttigheter, ta ett kik i vår härliga meny nu vettja!

Nu njuter vi!

Små rätter

Parmesanfriterad Aubergine & Zucchini 75 kr

Med gräslöksdipp.

Vegetarisk

Regnbågsmorötter 75 kr

Rostade med råsocker, chiliflakes, persilja & hemgjord hummus, toppas med rosmarin-rostade hasselnötter.

GF, LF, vegansk

Focacciabröd 65 kr

Med rostad vitlök, kvisttomater, oliver & hemgjord basilikapesto.

Vegansk, LF, går att få GF

Midsommarmusslor – Mini 85 kr

Klimatsmarta blåmusslor med ramslöksolja, flädercider, dill, purjolök, grädde, vitt vin, vitlök, grillad focaccia & gräslöksaioli.

Går att få GF, LF

Charkbräda 120 kr

Charkbräda med charkuterier från halländska gårdar, en bit av kvällens lokala ost & focacciabröd.

Går att få GF, LF

Oliver+Gräslök+Vitlök 40 kr

GF, LF, vegansk

Deep Fried Ravioli 75 kr

Fylld med ricotta & Karl-Johansvamp – doppa loss i en hemgjord tomatsås.

Vegetarisk

Bond-pommes 45 kr

Med hemkokt rödbetsketchup & gräslöksaioli.

GF, LF går att få vegansk

Större rätter

Wapnös Bonnegårdsburgare 195 kr

Antibiotikafritt miljökött i saftig burgare med hemkokt rödbetsketchup, black garlic och honungs-aioli, syrliga veggies, dillpicklad göörgod saltgurka, rustika pommes & bröd bakat av bästa Krantz bageri.

Går att få GF

Fish & Chips – Our Way 185 kr

Pankopanerad torskfile (hållbart vildfångad i Nordost-atlanten), "smashed potatoes" med dill o lööve, ingefära och citrongurka, lite grönt i citrusvinägrett & gräslöksaioli.

LF

Trädgårdspasta 155 kr

Närodade paprikor, tomater & massa vitlök – ugnrostas, mixas och slungas med nykokt pasta, en sked örtig mascarpone, parmesan & rosmarin-rostade hasselnötter.

Går att få vegansk, LF

Forest Bowl 155 kr

Med KRAV-märkt ostronskivling från Harplinge och skogschampinjoner – frästa i vitt vin och vitlök, rostad potatis, basilikapesto, ruccola, white bean-puré, citrusvinägrett & ärtskott.

GF, LF, vegansk

Midsommarmusslor 185 kr

Klimatsmarta blåmusslor med ramslöksolja, flädercider, dill, purjolök, grädde, vitt vin, vitlök, grillad focaccia & gräslöksaioli.

Går att få GF, LF

Solis Bowl 165 kr

Chili, lime och ingefärsslungade veggienudlar, svensk sesammarinerad kycklingfilé, lokala sommargrönsaker med sting, ett gäng jordnötter & asiatisk ananassalsa.

GF, LF, vegansk med sesammarinerad tofu

Pang-Pizzor

– Glutenfri pizza, säg till +20 kr

Räkan från Räkan 155 kr

Handskalade räkor, dill, creme fraiche, jordgubbar, citron, ruccola & rosépeppar.

Italiensk Gårdspizza 155 kr

Wapnös mortadella, rosmarin, hemkockt tomatsås, vindruvor, black garlic-balsamico, KRAV-märkt ostron-skipling från Harplinge, ruccola & flagad parmesan.

El Classico 135 kr

Buffelmozzarella, körsbärstomater, färsk basilika, chili & vitlök + *hjortsalami från Ulvereds 25 kr extra*

Vegetarisk, går att få vegansk med kofri mozzarella

Pizzan bakas i en egen liten bod och kommer därför kanske inte komma exakt samtidigt som de andra rätterna, but we will do our best!

För Kidzen

Miniburgare Från Ulvereds Hjorthägn 75 kr

Med bond-pommes, gurkstavar & ketchup.

Favvopasta 55 kr

Med hemkockt tomatsås och ost.

Går att få vegansk, går att få GF, LF

Sött För Den Söte

Fläder & Vaniljpocherat Päron 85 kr

Med sweet citrus-marinerade jordgubbar, len mascarpone-kräm, rostad- & krossad pistage.

GF, LF, går att få vegansk

Lakritsglass 85 kr

Med rårörda svarta vinbär, vita chokladflarn, svarta sesamfrön & lite granna flingsalt.

GF

Mini Chokladbomb I Snäckask 45 kr

Chokladtryffel i lyxförpackning.

GF

Dippa loss

Gräslöksaioli 20 kr

Vegansk gräslöksaioli 20 kr

Hemkockt rödbetsketchup 15 kr

Black garlic & honungσαιoli 25 kr

Sedan 2011 har vi följt vår dröm; att skapa en kärleksfull och megahärlig mötesplats som sprider massa looove genom mat, dryck & kultur. Denna sommar vill vi fira de stunder ni hittills delat med oss. Kika in vår tidslinje – kanske finns ett av dina bästa moments uppsatta på väggen här bredvid!

På [@tillsammanshalmstad](#) hittar du våra events, den förevisgt skiftande lunchmenyn (mmm!) och andra festligheter. Och [#tillsammanshalmstad](#) kan man inte använda för mycket – så kör, ba kör!

Drinkar

Skogsbärs-Sangria 65 kr/220 kr

Moder Jords egna Sangria med smak av svensk skog och bär. Finns både i glas och karaff.

Persikosaga 105 kr

Homemade Ice Tea tillsammans med len persikolikör & ekologisk cava.

Fläderdröm 110 kr

Vår allra första kärleksdrink, från 2011. Limoncello, vodka flädersaft, citronjuice & fluffig äggvita.

Ice Ice Baby 110 kr

Svalkande sommarbomb i dryckesform! Cava + Isglass + Melonlikör.

Jordgubbsland 95 kr

Sommarens GT med jordgubbsgin, tonic, färska svenska jordgubbar & citron.

"Ingen fara" 105 kr

Lite rivig drink med ingefärslikör, mörk rom, vår homemade Ice Tea & citron.

Mojito Classic 115 kr

Mortlad färsk mynta, lime, ljus rom & råsocker – toppad med svensk fruktsoda.

Kvällens Mojito 115 kr

Som klassikern – fast med kvällens färska frukt och bär.

Cider

Briska Rabarber & Jordgubb 65 kr

Sommar på flaska, solmogen trädgård & kärlek.

Virgin Drinks 45 kr

Gäller Persikosaga, Ice Ice Baby & Mojito

FAB!

Läskande

Hallands Kombucha 45 kr

Wapnö Lemonad 35 kr

Homemade Ice Tea 35 kr

Smoothie (På flarra, fråga om smak!) 35 kr

Flädersaft 25 kr

Cola/Cola Zero/Fanta Citron 30 kr

Loka Naturell/Loka Päron 25 kr


Fruktsoda/Hallonsoda 25 kr

Johan & Nyström, EKO & Fairtrade
Te & Bryggkaffe 25 kr

Bubbel

Cava **EKO** – Vitt & Rosé 70/240 kr Virgin 45/180 kr

Katalanska källarbubblor sen 1872 – and still going strong



“Ta dig ut i världen och upptäck vem du är!”, sa aldrig mamma Codorníu. Men sonen Josep gjorde det ändå – att resa runt Europa stod på hans bucketlist. Men så fort han satt sin fot i franska Champagne blev han istället blixtförälskad i bubblorna. Fast besluten, avbröt han resan på direkten för att skapa samma festliga dryck i det katalanska hemmet. Cavan föddes, folket jublade och drycken spreds ända hit till oss på kajen. Tjoho!

Vitt

- ① En frisk & fruktig spanjor. **EKO 70/260 kr**
- ② Krispig Sauvignon Blanc med toner av krusbär och passionsfrukt från Frankrike. **EKO 80/310 kr**
- ③ Torr Riesling med underbara toner av citrus och tropisk frukt, kommer från riktiga naturälskare i Österrike. **EKO 90/330 kr**

Rött

- ④ En fruktig, okomplicerad italienare. **EKO 70/260 kr**
- ⑤ Lättsam Syrah blend med mjuka tanniner, från södra Frankrike. **EKO 75/290 kr**
- ⑥ Kraftig, lite rivig Nero d’Avola från soliga Sicilien **EKO & vegan friendly. 80/310 kr**
- ⑦ Fyllig italienare från anrika Tommasi, för dig som är sugen på ett riktigt gött glas rötjut. **EKO 95/340 kr**

Rosé

- ⑧ Torr, ljus rosé, som en vårflod i Provence. **EKO 70/260 kr**

Flaska

Flaska på besök – Fråga oss!

Mariestads Export 75 kr

Klassikern på halvliter – gött!

Halmstad Brygghus

Våra grymma grannar som brygger megagod öl ett stenkast uppströms.

Tillsammans Eko Passion IPA 65 kr

Vår alldeles egna kärleksöl, med en hint av passionsfrukt.

Alets West Coast IPA 70 kr

En lokal öl i amerikansk stil, med tydliga citrustoner och en härlig beska.

The Pine Bridge Brewery Falkenberg

Småskaligt bryggeri från grannkommun, som brygger kaxigt öl med kaxig smak.

The Cranky Crabs – Red Ale 75 kr

En fyllig Red Ale med krämiga, maltiga karamelltoner.

The Pushy Parrots – Tropical Pale Ale 70 kr

Somrig pale med tropiska toner.

Wapnö Gård

Självförsörjande gård med helt eget ekologiskt kretslopp med allt från förnybar energi & källvatten till mejeri, bryggeri & miljökött. FANTASTISKT!

Wapnö Otto Lager 70 kr

Vår godaste lager på flarre just nu.

Wapnö Alna DIPA 8,0% 85 kr

Rovdjuret; maltig, stark & med tydlig beska.

Fat

Norrlands Ljus EKO 60 kr

Sleepy Bulldog Summer Pale Ale 75 kr

Gästfat – Fråga oss!

Mindre alkohol

Wapnö Svea Saison 3,5% 45 kr

Halmstad Brygghus Vallgatan Pale Ale 2,8% 40 kr

Gotlands Bryggeri Easy Rider Bulldog IPA 0,5% 35 kr

Melleruds Alkohol fria Pilsner 0,5% 30 kr

Kaffedrinkar

4 cl 95 kr/ 6 cl 125 kr

Nötigt värre

Amaretto, Frangelico, vispad grädde & ekokaffe.

Kajkaffe

Mörk rom, ingefärslikör, vispad grädde & ekokaffe.

Kaffe Karlsson

Baileys, Cointreau, vispad grädde & ekokaffe.

Japp, vi har Irish också!

Snacks

Ostbågar i glas 25 kr

Blandade nötter 30 kr

Marinerade oliver 40 kr

Smågodis i glas 45 kr

Isglass-pinne cola/hallon 10 kr

Avec

4 cl/ 6 cl

Plantation Rum Jamaica, 2002 90 kr/120 kr

Hennessey Cognac 80 kr/110 kr

Busnel Calvados 70 kr/100 kr

Bushmills Blended Whiskey 70 kr/100kr

Maker's Mark Kentucky Bourbon 90 kr/120 kr

Laphroaig 10 years 90 kr/120 kr

Baileys, Cointreau, Limoncello 70 kr/100 kr