

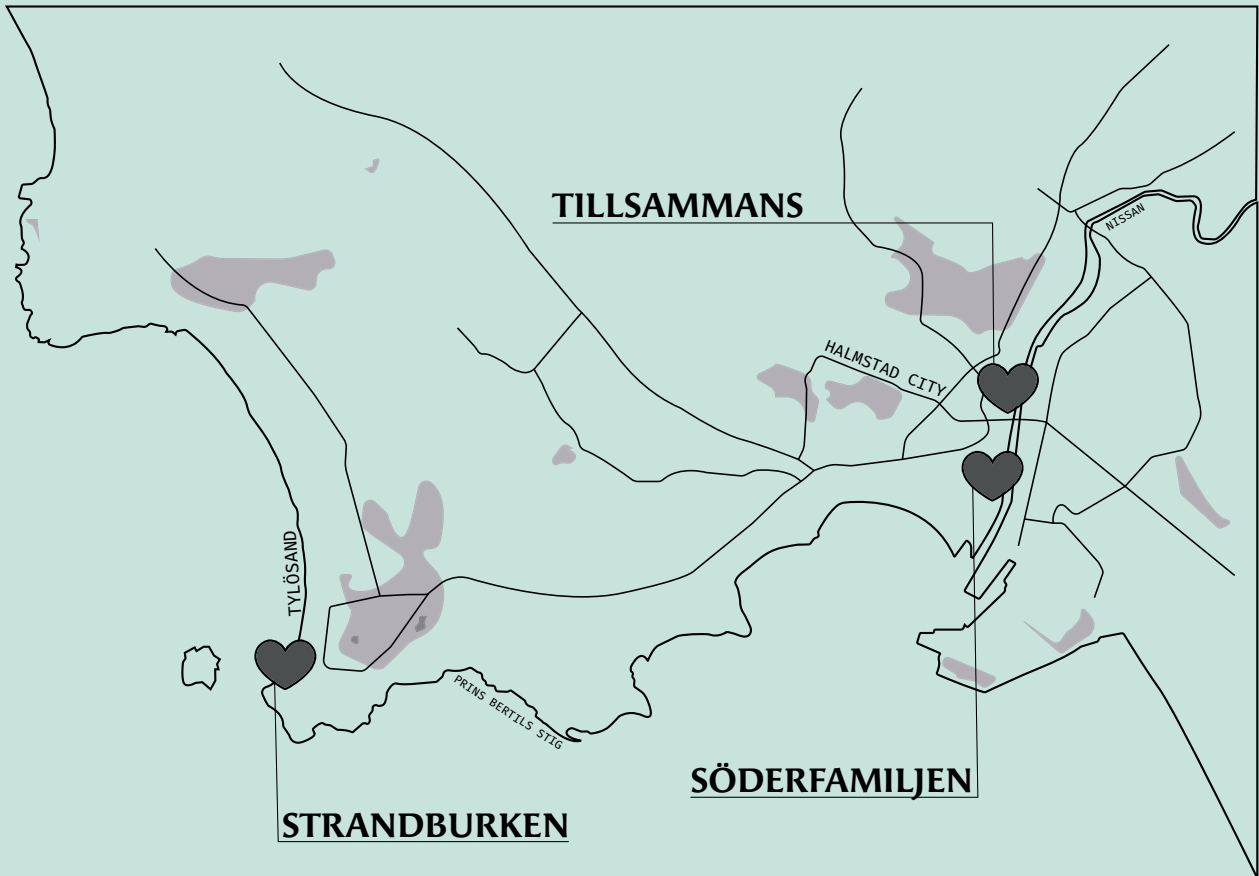
TILLSAMMANS

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 bröd 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!



Ni vet väl att vi finns på fler ställen?

Söderfamiljen, vår lilla pärla som har öppet året runt. Mysigt och familjärt både dag och kväll.

Strandburken, karibiska vibbar med havsutsikt. Käka tacos och spela minigolf – minisemester på hemmaplan. Öppet varje dag 9–22.

Frukost

Mån-Lör kl 9.00–11.00
Frukostbuffé för 95 pix

Lunch

Mån-Fre kl 11.30–15.00
Lör 12.00–15.00

Pizza-tajm

Från klockan 15.00–sent kan ni käka våra goda pizzor.

Kväll

18.00–22.00 kan ni njuta av vår kvällsmeny.

Bar

Hela dagen och kvällen, oftast fram till 01.00 har baren öppet.

Lunchmeny

Köttmackan 175 kr

Grillad focaccia med Wapnös pastrami, smält cheddarost, sötsyrlig stekt kål, rostad lök & dijon. Serveras med rustika pommes och black garlic-aioli.

Kärlekssallad 135 kr

Rödbetor & fetaost, gröna blad som som slungas i en örtig vinegrette med sötsyrliga marinerade hallon och picklad rödlök. Toppas med pumpafrön och en rostad sesamkräm.

Vegetarisk, går att få vegansk

Sommarbowl 125 kr/155 kr

Quinoa, spenat, sparris & jordgubbar med citrusdressing.

– Handskalade räkor och yuzoaioli. **155 kr**

– Citrusmarinerade Italienska vita bondbönor och tahinikräm. **125 kr**

Vegansk med citrusmarinerade Italienska bondbönor och tahinikräm

Firren 165 kr

Pankofriterad MSC-märkt torsk som serveras med kokt dillslungad småpotatis, en äpple-, chili- och fänkålssallad och gräslöksaioli.

Kaj-gazpacho 115 kr

En spansk klassiker (kall soppa) med vattenmelon, tomat, gurka, basilika och lite jalapeno toppas med pistagenötter. Serveras med grillad focaccia.

+ fetaost 15 kr extra eller räkor 25 kr extra.

Vegansk

Rustika Pommes 45 kr

Med hemkokt rödbetsketchup & gräslöksaioli.

Går att få vegansk

För Kidzen

Miniburgare Från Ulvereds

Hjorthägn 75 kr

Med rustika pommes, gurkstavar & ketchup.

Kvällsmeny

Små rätter

Morötter och Sparris 75 kr

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

Vegansk

Focacciabröd 65 kr

Med rostad vitlök, kvisttomater, oliver & hemgjord basilikapesto.

Vegansk

Midsommarmusslor – Mini 85 kr

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

Charkbräda 120 kr

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

Oliver+Gräslök+Vitlök 40 kr

Vegansk

Deep Fried Ravioli 75 kr

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

Vegetarisk

Rustika Pommes 45 kr

Med hemkokt rödbetsketchup & gräslöksaioli.

Går att få vegansk

Större rätter

Wapnös Bonnagårdsburgare 195 kr

Antibiotikafri miljökött-burgare med hemkokt rödbetsketchup, black garlic och honungs-aioli, syrliga grönsaker, dillpicklad saltgurka & rustika pommes. Vårt hamburgerbröd är färgat av svart aktivt kol och bakas av Krantz bageri.

Fish & Chips – Our Way 185 kr

Pankopanerad torskfile (MSC-märkt), "krossad potatis" med dill. Serveras med ingefära och citrongurka, lite grönt i citrusvinägrett & gräslöksaioli.

Trädgårdspasta 155 kr

Solmogna paprikor, tomater & vitlök – ugnrostas, mixas och slungas med nykokt pasta, toppas med örtig mascarpone, parmesan & rosmarin-rostade hasselnötter.

Går att få vegansk

Forest Bowl 155 kr

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

Vegansk

Midsommarmusslor 185 kr

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

Asiatisk caesarsallad 165 kr

Romansallad slungas i vår egna caesardressing. Med svensk kycklingfilé, sesammarinerad edamamebönor, grillad ananas, fejkon (rostad och rödig kokos) och chilikutonger.

Går att få vegansk med sesammarinerad tofu och tahinikräm

Pang-Pizzor

– Glutenfri pizzabotten, säg till +20 kr

Räkan från Räkan 2.0 155 kr

Handskalade räkor, sparris, citrus-färskost (istället för tomat-sås alltså), ruccola & grön örkräm.

Åkermark 155 kr

Wapnös pastrami, hemkockt tomat-sås, picklad rödlök, ruccola & flagad parmesan + olivolja.

El Classico 135 kr

Buffelmozzarella, hemkockt tomat-sås, körsbärstomater, färsk basilika, chili & vitlök + *hjortsalami från Ulvereds 25 kr extra.*

Vegetarisk, går att få med vegansk mozzarella

Midsommarnattsdröm 135 kr

Färskost (istället för tomat-sås alltså), getost, jordgubbar, balsamico och ruccola.

Vegetarisk

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 rustika pomes, gurkstavar & ketchup.

Går att få GF

Favvopasta 55 kr

Med hemkockt tomat-sås och ost.

Går att få vegansk, LF

Sött För Den Söte

Fläder & Vaniljpocherat Päron 85 kr

Med citrus-marinerade jordgubbar, mascarponekräm, rostad- & krossad pistage.

Går att få vegansk

Lakritsglass 85 kr

Med rårörda svarta vinbär, vita chokladflarn, svarta sesamfrön & en nypa flingsalt.

Chokladtryffel I Snäckask 45 kr

Dippa loss

Gräslöksaioli 20 kr

Vegansk gräslöksaioli 20 kr

Hemkockt rödbetsketchup 15 kr

Black garlic & honung-saioli 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 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

Hemgjort 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 & bär.

Cider

Briska Rabarber & Jordgubb 65 kr

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 70/260 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 blyxtförälskad 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!

Corona 60 kr

God med lime och solsken.

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.

Höganäs

Ett mikrobryggeri där kreativitet och passion skapar okomplicerad bärs.

Four Stroke IPA 75 kr

En glutenfri IPA med en lättare beska och härlig fruktighet.

Wapnö Gård

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

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