

SIGNATURDRINKAR

5cl

Spicy Mango Margarita175:-
Tequila, Cointreau, Mango, Chili, Lime

Salmbärs Bliss175:-
Mörk rom, Vaniljlikör, Citron, Salmbär,
Royal Bliss Aromatic Berry

Espresso Salted Caramel175:-
Mörk rom, Kaffelikör, Salt karamellskum

Stationens Negroni175:-
Cointreau, Campari, Söt Vermouth,
Körsbär, Apelsin Bitters

Berry Foam175:-
Bacardi Limon, Limoncello, Jordgubbslikör, Lime,
Passionsskum

Nutty Peach175:-
Bourbon, Amaretto, Persika, Citron

Vanilla Rhubarb175:-
Malibu, Galliano, Ananas, Lime, Rabarbersoda

BARRÄTTER

Smårätter och tilltugg

Löjrom 30 g195:-
Serveras på Stationens surdegsbröd med
smetana och lök

Störkaviar 20 g395:-
Serveras på Stationens surdegsbröd med
smetana och lök

Friterad Färskpotatis60:-
Med riven lagrad hårdost och gräslök

Stationens Lilla Råbiff165:-
Serveras med picklad chili, ost dressing, friterad
lök, kräm på äggula och riven hårdost

Terrassens
Smårättsservering

Löjrom, lök, smetana
Rökt lax, hjortroncream
Terrassens räkröra
Mini råbiff
Lufttorkad chark
Ädelost

185:-

GIN-MENY

Stationens Premium Gin & Tonic. 5cl gin serveras
i kupa med en stor isbit.

Stockholm Bränneri Pink Gin .185:-
Tonic: Ekobryggeriets Rabarbertonic
Jordgubbar

Citadelle Jardin d´été195:-
Tonic: Fever Tree Mediterranean
Citron och Timjan

Gotlands Dry Gin185:-
Tonic: Royal Bliss Yuzu
Blodapelsin och Rosmarin

Nordmarkens Gin210:-
No.5 Cask Aged
Tonic: Fever Tree Elderflower
Gurka och Enbär

Tanqueray Rangpur190:-
Tonic: Fever Tree Tonic
Lime

SANGRIAKANNA

Rött/Vitt/Rose/Cava

595:-

SKALDJURSPLATÅ

Serveras med Stationens surdegsbröd, aioli och
lökvinäggrett

Räkor 250 g
Rökta Räkor 250 g
Ostron 6 st
Hummer 1/2 st
Havskräftor 2 st
Blåmusslor 200 g

2450:-

EXTRA LYX?

Löjrom 30 g Störkaviar 20 g
195:- 395:-

SKALDJUR

Serveras med Stationens surdegsbröd och aioli

Räkor 175:-/hg
Rökta räkor 175:-/hg
Havskräfta 295:-/halv
Hummer 450:-/halv

OSTRONMENY

Serveras med lökvinäggrett och hot sauce

Ostron Fine De Claire No445:-/st
Ostron Lilla Legris No365:-/st
Ostron Super Chironflis No380:-/st

Ostronbricka.....395:-
Två av varje sort

Gratinerade165:-
Gratineras med pecorino och örter

DELIBRICKOR

Fråga personalen om dagens utbud.
Pris per person

Dagens Ostar165:-
Lokala ostar, serveras med chutney på
trattkantarell.

Dagens Chark165:-
Lokala charkuterier med klassiska tillbehör.

Kombobricka295:-

DIRTY-TACO

Streetstyle taco.
Serveras styck.

Crispy Chicken Taco110:-
Friterad kyckling serveras med sojapicklad gurka,
chilimajonnäs och primörsallad.

Pork Belly Taco110:-
Karamelliserad fläskside, hoisindressing,
picklad chili, syrad rödlök och sojamajonnäs

Eldost Taco110:-
Friterad eldost serveras med picklad chili,
primörsallad och het senap- & honungsdressing

SOMMARRÄTTER

Smårätter och tilltugg

Gratinerad Hummer.....550:-
Serveras med friterad färskpotatis och riven hårdost

Gratinerad Havskräfta (1 st) ...350:-
Serveras med friterad färskpotatis och riven hårdost

Stationens Råbiff245:-
Serveras med picklad chili, ost dressing,
friterad lök, kräm på äggula, riven hårdost
och friterad färskpotatis

Gravad Ryggbiff175:-
Stationens variant på carpaccio med gravad
ryggbiff. Serveras med bryntsmör-majonnäs,
sotad purjolök, riven hårdost och schalottenlök

Toast Stationen.....235:-
Serveras med vårt egna surdegsbröd och
Stationens räkröra med västerbottenost

Crispy Chicken Salad185:-
Friterad kyckling serveras med romansallat,
lök, riven hårdost och het senap- &
honungsdressing

Färskost med Rökt Lax155:-
Färskostkaka, sparris, potatissallad och
rökt lax

Pelle Janson185:-
Skivat nötkött, löjrom, picklad lök, smörstekt
bröd, ostemulsion, bryntsmör-pulver

DESSERTER

Parfait Baileys125:-
Hasselnötskaka med parfait på Baileys Salted
Caramel, jordgubbar och syrlig karamellsås

Bakad Chokladkaka125:-
Serveras med bryntsmörcurd, sorbet och
rostad choklad och färska bär

Fläderpannacotta.....125:-
Pannacotta på Gotländsk fläderlikör, lime- &
myntamarinerade jordgubbar, rostad vit choklad
och flädergelé

SOMMARDRINKAR

5cl

Aperol Spritz 180:-
Aperol, Cava, Soda

Limoncello Spritz 180:-
Limoncello, Cava, Soda

Strawberry Spritz 180:-
Rom, Jordgubbslikör, Jordgubb, Cava, Soda

Peach Collins 175:-
Gin, Persikolikör, Persika, Citron, Soda

Elderflower Sour 175:-
Gin, Fläderlikör, Socker, Citron

FATÖL

40cl

Heineken 82:-
Krusovice 95:-
Wisby Lager 87:-
Summer Bulldog Pale Ale 95:-
The Tail of a Whale 90:-

FLASKÖL

33cl

Menabria Bionda 85:-
Sol 79:-
Wisby Weisse 99:-
Wisby Stout 87:-
Daura Damm 90:-
Ten Hands Norrstrand, Suröl 110:-
Ten Hands Unnamed&Untamed, IPA 110:-

CIDER

33cl

Briska Fläder 75:-
Demi Sec Sauv & Gröna Äpplen 82:-
Demi Sec Riesling & Persika 82:-
Smirnoff Ice 80:-

ALKOHOLFRITT

33cl

Easy Rider Bulldog IPA 0,4% 65:-
Heineken Lager 0,0% 65:-
Briska Fläder 0,5% 65:-

VIN & BUBBEL

Bubbel Vit

Tempus Cava Brut 105:- / 490:-
Cava Brut Nature by 135:- / 625:-
by The Grape Collective Eko
Champagne de Saint-Marceaux Brut 195:-/1800:-

Bubbel Rose

Philipponnat Rosé Brut 3200:-

Vitt vin

Burgáns Albariño 165:- / 850:-
Mehrlin Riesling dry 115:- / 550:-
Les Calcaires Sauvignon Blanc 105:- / 490:-
Bourgogne Chardonnay 175:- / 960:-

Orange

Macabeo Vin Orange EKO 155:- / 700:-

Rosé

Chavin Côtes de Provence Rosé Organic 155:- / 700:-
Solenne Rosé Eko 105:- / 490:-

Rött

Petit Buisse Pinot Noir IGP du Val de Loire 105:- / 490:-
Mark West Cabernet Sauvignon 145:- / 660:-
Secret de Lunès Pinot Noir EKO 140:- / 630:-
Roberto Sarotto Barbera d'Asti DOCG 155:- / 700:-
Pasqua Valpolicella Ripasso Superiore DOC 175:- / 960:-
Roberto Sarotto Barolo DOCG 1220:-

LÄSK

Coca-Cola 33 cl 40:-
Coca-Cola Zero 33 cl 40:-
Fanta 33 cl 40:-
Fanta Lemon Zero 33 cl 40:-
Sprite 33 cl 40:-
Troca Original 33 cl 40:-
Troca Zero 33 cl 40:-
Red Bull 25 cl 50:-
Kolsyrat vatten 33 cl 30:-

FESTIS&JUICE

25cl

Smil Päron 25:-
Äpple Juice 30:-
Mango Juice 30:-
Ananas Juice 30:-

MENY

TERRASSEN

U

14062025-16082025