



Meny

Sea Grill
SOMMAR 2025

FÖRRÄTTER

Hummus	145:-
Friterad lök, grillat libabröd, oliver, tzatziki, fetaost, olivolja och grillad citron.	
Burrata	180:-
Tomater, basilika, olivolja och grillat bröd.	
Calamares	150:-
Aioli och citron.	
Friterad Broccoli och blomkål	165:-
Brynt smör, picklad lök och Grana Padano.	
Seafood roll med hummer, räkor, krabba	250:-
Korvbröd, romsås, picklad coleslaw och chili.	
Friterade pulledporkbollar	165:-
Picklad rödlök, chipotlemajonnäs, bbq-sås och citron.	
Halstrad tonfisk	195:-
Shisodressing, tricolore sesamfrö, friterad vitlök, kimchimajonnäs och rispapper.	
Dirty fries	110:-
Tryffelmajonnäs, picklad lök, brynt smör och Grana Padano.	
Vitlöksbröd	95:-
Brynt smör och Grana Padano.	
Chark och ostbricka	190:-
För 2 personer.	

ALLTID PÅ KAJEN

Kajens Burgare	250:-
Sallad, tomat, majonnäs, picklad lök, cheddarost, pommes och chipotledip. Lägg till bacon 15:- Vintips: Umani Ronchi Rosso Conero San Lorenzo 120:-	
Ceasarsallad	
Handskalade räkor	255:-
Vintips: Sancerre Les Fredins 160:-	
Kyckling och baconkrisp	235:-
Vintips: Cave De Beblenheim, Alsace, Pinot Noir 120:-	
Toast skagen	
Toppad med sikrom, citron och grillat bröd.	
90g	255:-
180g	335:-
Vintips: Otto Soave Classico 145:-	

VARMRÄTTER

Krämig Oxfilépasta	350:-
Tomat, babyspenat, mascarpone, chili, picklad shimejsvamp och Grana Padano. Vintips: Tenuta Le Colonne Plenum 150:-	
Bakad Rödingfile	375:-
Picklad gurka, gröna äpplen, forellrom, hummersås, rostade hasselnötter, fänkålspollen, örtolja och kokt potatis. Vintips: Le Courlis, Val de Loire 135:-	
Seafood rolls	450:-
Hummer, räkor, krabba, korvbröd, romsås, picklad coleslaw, chili, pommes, sidesallad och aioli. Vintips: Cave de Beblenheim 130:-	



VEGETARISK

Tortelloni	250:-
Ricotta och spenat blandat med tomat, babyspenat, mascarpone, chili, picklad shimejsvamp och Grana Padano. Vintips: Las Moradas Senda 120:-	
Chevre Chaud	265:-
Chevreost, picklade gulbetor, picklad rödlök, sallad, tomat, balsamvinäger, oliver, valnötter, brynt smör och honung. Vintips: Paul Jaboulet Aîné Parallele 45, Cotes du Rhone 120:-	

POKE BOWLS

Friterad Kyckling	255:-
Handskalade räkor	275:-
Tofu	265:-

KOLGRILLEN

Entrecote Grass Fed 225g	450:-
Serveras med pommes, tomatsallad, tryffel-majonnäs, rödvinsås och morotspuré. Vintips: Cantos de Valpiedra, Rioja 130:-	
Ryggbiff Grass Fed 225g	395:-
Serveras med pommes, tomatsallad, tryffel-majonnäs, rödvinsås och morotspuré. Vintips: Baron Rocheau, Bordeaux 120:-	
BBQ Iberico Kamben	315:-
Serveras med coleslaw, pommes, picklad chili, bbq-sås, majs och paprikasalsa. Vintips: Casalforte Valpolicella, Ripasso 155:-	
BBQ kycklingspett	295:-
Serveras med coleslaw, pommes, picklad chili, bbq-sås, majs och paprikasalsa. Vintips: Ramón Bilbao, Verdejo 115:-	

EXTRA SIDES

Varma sides	55:-/st
Pommes, Patatas bravas med chipotle-majonnäs, Rödvinsås, Skirat smör.	
Kalla sides	55:-/st
Aioli, Tryffelmajonnäs, Chipotlemajonnäs, Majonnäs, Coleslaw, Kajen's Hot sauce.	
Side sallad	
Grönsallad med picklad coleslaw och balsamicovinäger	75:-
Tomatsallad med picklad rödlök och balsamicovinäger	75:-
Liten Caesarsallad	95:-

BARNMENY

Barnhamburgare med pommes.	
Chicken Nuggets med pommes.	
BBQ kycklingspett med pommes.	
Alla barnrätter	145:-

Skaldjursplata

Skaldjursplata 850:-
Hummer, rökta räkor, krabblor, ostron, pommes, aioli, Rhode Island och citron.
Vintips: Kein name, Grüner Veltiner 725:-/flaska

Desserten

Crème Brûlée	115:-
Kajen's hemmagjorda glass på pinne	125:-
Rabarberkompott med vaniljglass	135:-
Kardemummacrumble, färska bär, citroncurd och maräng.	
Glass / Sorbet	60:-
Glassbomb extra allt!	999:-