

Drycker

WHISKY 5 cl

Famous	119.-
TullamoreDew	119.-
Jim Beam	119.-
Jack Daniel's	119.-
Captain Morgan	119.-
Glenfiddich	129.-
Nikka All Malt	129.-
Laphroaig 10yrs	139.-
Ardberg Ten Years	139.-

ÖVRIGT 5 cl

O.P. Anderson – Fläder	119.-
Havana Club – Absolut Vodka	119.-
Tequila – Grappa	119.-
Fernet-Branca	119.-

COGNAC 5 cl

Grönstedts/Braastad	129.-
Calvados	129.-

DRINKAR 5 cl

Mojito	119.-
--------	-------

Gin & Tonic	119.-
-------------	-------

White Russian	119.-
Vodka, kahlua, grädde	

Cuba Libre	119.-
Bacardi, rom, cola, lime	

San Francisco	119.-
Vodka, apelsinjuice, grenadine, bananlikör	

Sam's läskande fläder	119.-
Ekologisk fläderjuice, fruktsoda, lime och vodka.	

Aperol Spritz	119.-
Prosecco, aperol, sodavatten och vodka	

Crush a la Marcus Aurelius	119.-
Likör 43, citron och mynta	

LIKÖR 5 cl

Kaffe Carlsson, Irish Kaffe	119.-
Baileys, Cointreau	119.-
Drambuie	119.-
Xanté (cognac & pear)	119.-
Jägermeister, Hot n`Sweet	119.-
Licor 43	119.-

VATTEN/LÄTTÖL/LÄSK

Vatten utan kolsyra	20.-
S. Pellegrino, Trocadero	30.-
Cola, Cola Zero	30.-
Fanta, Fanta Exotic	30.-
Loka Citron, Loka Natural	30.-
Sprite	30.-
Lättöl, Alkoholfri Öl	30.-

FOLKÖL

Mariestads	45.-
------------	------

FATÖL 40cl

Budweiser Budvar	65.-
------------------	------

ÖL flaska 33,5cl

Corona extra	60.-
Mellanöl T&T (4,2%)	60.-
Samuel Admams (4,8%)	60.-
Smirnoff Vodka mixed	65.-
IPA Lagunitas	70.-

ÖL, flaska 50cl

Höga Kusten	65.-
Arboga	65.-
Eriksberg	65.-
IPA Rickys	65.-
Mariestad	65.-
Dark Budweiser	70.-
Bernard	70.-

CIDER

Blue-Barry	60.-
Mandarin Chili	60.-
Päron	60.-
Strawberry & lime	60.-

ALKOHOLFRITT

Rosé, flaska 20 cl	69.-
Vitt, flaska 37,5 cl	89.-

HUSETS VIN

Rött/Vitt/Rosé, 1 glas	69.-
Rött/Vitt/Rosé, karaff 50 cl	179.-

RÖTT VIN, flaska 75cl

Vina Maipo (Chile)	289.-
Lindeman's (Australien)	299.-
Les Oliviers (Frankrike)	299.-
Anciano Gran Reserva (Spanien)	339.-
Ca'Marrone Appassimento (Italien)	339.-
Valpolicella Ecoltura (Italien)	339.-
Valpolicella Ripasso (Italien)	349.-

VITT VIN & ROSÉ, flaska 75cl

Vina Maipo (Chili)	289.-
Lindemans (Austalien)	289.-
Les Oliviers (Frankrike)	299.-

CHAMPAGNE

J M Gobillard & Fils	499.-
----------------------	-------

PROSECCO

Prosecco 20cl	89.-
Cava Castellblanc 75 cl (Spanien)	299.-
Le Dolci Colline 75 cl (Italien)	329.-

VARMA DRYCKER

Kaffe/Te	25.-
Espresso	25.-

SommarMENY 2019



Sam's in the sun!

After beach – 399.-

Alkoholritt alternativ 299.-

Hink med 6 st svalkande öl på isbädd
Blandade sommaröl, nachos, ostar, salami, grönsaker och dipsåser.

Gäller sällskap på minst 2 personer.

Prosecco med tilltugg

En flaska prosecco, goda ostar & bär
(jordgubbar eller vad säsongen erbjuder)



Fredag-Lördag 13-02. Mån-Tors & Sön 13-24.

Inne & Ute – Fullständiga rättigheter.

Sam's bar meny

Sam's Nachos Nachos gratinerade med cheddar, hackade jalapeños, rödlök, tomat, serveras med chilli salsa och aioli.	99.-
Sam's ostbricka En massa goda goda ostar, vindruvor och marmelad och lite kex – passar perfekt till en flaska gott bubbel eller vin! Går alldeles utmärkt att dela på två.	169.-
Sam's antipasti Salt, gott och en massa härliga smaker från det italienska köket. Korvar och ostar	199.-

Förrätter

Bruschettapomodori/Bruschettaparma Serveras med tomater marinerade i vitlök, basilika och rödlök, toppas med färskruccola. Bruschetta parma serveras med en fin parmaskinka.	59.-/79.-
Sam's italienska Caprese Smaskig Mozzarella Buffalo Campana med tomater och en härlig italiensk basilikavinägrett.	99.-
Klassisk Toast Skagen Räkor i dillmajonnäs, scharlottenlök och krispig sallad.	119.-
Sam's vinkokta musslor á la San Felice Blåmusslor, lök, chili, vitt vin, smör och fänkål. Serveras med pommes eller vitlöksbröd samt aioli.	129.-/199.-

Huvudrätter

Alla våra köttätter serveras med Pommes frites/ vår härliga klyftpotatis samt en sommarsallad.

Sam's Sommarsallad En härlig sallad toppad med rödbetor, chevreost, valnötter, granatäpplen och friska apelsin-hjärtan.	159.-
Klassisk Ceasarsallad Svensk kyckling, bacon, romansallad, hemmagjord caesar-dressing, tomat, gurka, oliver, krutonger och parmesanost.	159.-
Sam's Portabelloburgare (veg.) Vegetarisk burgare med portabello & halloumi, karamelliserad lök, långkokt BBQ-sås, färsk avokadomajonnäs med sesamfrön, coleslaw.	169.-
Klassisk Räksallad Färska räkor, salladsmix, gurka, tomat, rödlök, ägg, honungsmelon, Rhodeislandsås, Dijonvinägrett.	169.-

Sommar MENY



Pasta Pappardelle Pasta pappardelle och grillad ryggbiff, serveras med en krämig kantarell- & champinjonsås med parmesan. Vegetariskt alternativ smörstekt portabello.	169.-/199.-
---	-------------

Sam's Tigerburgare Grillade tigerräkor i en het marinad på vitlök och chilli, långkokt BBQ-sås, färsk avokadomajonnäs med sesamfrön samt coleslaw.	169.-
---	-------

Sam's Kycklingfilé Svensk kycklingfile (grillad), serveras i en god sås på parmesan, kantareller och champinjoner.	189.-
---	-------

Sam's Iberiska revben Chilli och honungsglaserat iberiskt revben, långkokt BBQ-sås med ananassmak och syrlig sallad.	189.-
---	-------

Sam's Högrevsburgare 220 gram Högrevsburgare med tre ostar; Manchego, brie och cheddar toppas med parmesan och ruccola. Serveras med långkokt BBQ-sås, Sams hemgjorda majonnäs, coleslaw.	189.-
--	-------

Sam's Laxspett med tigerräkor Färsk Lax och tigerräkor på spett. Serveras med en härlig sås och chilimarmelad.	229.-
--	-------

Sam's grillade Ryggdunkare En god Black Angus ryggbiff som serveras med Sam's goda rödvinsås och bearnaisesås.	259.-
---	-------

Sam's grillade Entrecote En maffig svensk entrecote på 350 gram serveras med Sam's goda rödvinsås och bearnaisesås.	299.-
--	-------

Efterrätter

Glass med jordgubbar Gräddglass med svenska jordgubbar.	59.-
Blåbärs-Pannacotta Sam's, serveras med färska bär	69.-
Kladdkaka Serveras med vaniljglass och färska bär.	79.-

Barnmeny

Pannkakor med vispad grädde och sylt	69.-
Kycklingfilé, grillad med Pommes & Bea	89.-
Hamburgare, med Ost & Pommes	89.-



Sommaröppet Inne & Ute. Fullständiga rättigheter.
Fredag-Lördag 13-02. Mån-Tors & Sön 13-24.
Skeppsbron 21. 0611-193 60, 072-005 00 29. www.samsrestaurang.se