

BUBBEL

118 per glas

POINSETTIA

Mousserande vin med Cranberryjuice och en touch av Grand Marnier

★ PERSIAN GIRL

En spännande mix av persikolikör, passion och torrt mousserande vin

BELLINI

Extra torrt mousserande vin med persikolikör

FRENCH 75

Mousserande vin med gin and citron

MELON MIMOSA

Mousserande vin med Midori

MRS. SANTAOJA

En perfekt kombination av blå Curacao och torrt Mousserande vin

BARBOTAGE

Extra torrt mousserande vin med cognac and Grand Marnier

CODORNIU

CAVA.....79 / 359

★ LE CONTESSE

PROSECCO.....89 / 438

TAITTINGER BRUT.....749

TAITTINGER BRUT ROSÉ.....799

TAITTINGER PRELUDE.....969

PHILIPPONNAT RESERVE.....899

PHILIPPONNAT BRUT 2006..1200

DOM PERIGNON 2004.....1990

FÖRRÄTTER

★ CHEVRÉ.....89

Smördegssnittar med chevré fikon och valnötter

BRUSCHETTA.....89

med tomat, basilika & mozzarella

LAXROULADER.....99

Gravad lax fylld med gräslökskräm

BRESAOLA.....109

med rucola, olivolja & parmesan

TILLTUGG

DIPPKORG.....145

Mozzarellastick, chili cheese, lökringar, pommes, aioli & salsa

OST & CHARK.....145

Bricka fylld med kökets val av charkuterier & ost

KYCKLINGVINGAR....99

med BBQ-sås

NACHOS.....95

Ostgratinerade med salsa & gräddfil

KLYFTPOTATIS.....59

eller POMMES med aioli

VITLÖKSBRÖD.....65

OLIVER.....49

marinerade med chili & vitlök

MINI-CHARK.....49

litet fat med kökets val av charkuterier

HUVUDRÄTTER

ENTRECÔTE.....265

med krämig kantarell- & korngrynsragu & timjanssky

GLASERADE REV BEN.....199

med pommes, coleslaw och en söt- & rökig BBQ-sås

★ FILET MIGNON.....219

på grillad fläskfilé med potatisgratäng & rödvinssås

KYCKLINGSPETT.....199

med klyftpotatis, sommarsallad & vildslöks- & myntayoghurt

HÖGREVSBURGARE.....199

med briochebröd, bacon-jam, ost, aioli & pommes

FÄRSK PASTA.....179

med högrev, grönpepparsås & riven parmesan

GRILLAD LAX.....219

med dillslungad potatis, sparris och basilikakräm

KRÄMIG BOUILLABAISSE.....189

Terrassens fisk- & skaldjurssoppa

GRATINERAD RÖDBETOR.....165

Ostgratinerade rödbetor bäddat på spenat, klyftpotatis & aioli

KIKÄRTSBURGARE.....179

Vegetarisk burgare med aioli & pommes

CAESARSALLAD.....165

med kyckling, bacon, krutonger & parmesan

LINNÉS LYX-RÄKSMÖRGÅS...199

★ PERSONALEN REKOMMENDERAR

DESSERTER

★ TARTUFO NERO.....89

Italiensk choklad-tryffelglass

JORDGUBBSPANNACOTTA...79

SORBET.....69

Mango- & passionfruktssorbet med kvällens tillbehör

KAFFEDRINKAR

6cl

MR. GARY.....134

Kaffe, baileys, frangelico & grädde

★ KAFFE PÅ TERRASSEN.....134

Kaffe, baileys, kahlua, grand marnier & grädde

SNOW CAP.....134

Kaffe, Vaniljvodka, frangelico & grädde

SOMMARCOMBO 2-RÄTTAREN

BRESAOLA
med rucola, olivolja & parmesan

FILET MIGNON
på grillad fläskfilé med
potatisgratäng & rödvinssås

ALTERNATIVT

GRILLAD LAX
med dillslungad potatis,
sparris och basilikakräm

299

★ TERRASSEN FINEST
peach liqueur,
absolut citron vodka,
citron,
passionfrukt &
socker

148



FATÖL 40CL

Heineken.....	62
Krusovice.....	72
Whisby Pils.....	72
Sleepy Bulldog Pale ale.....	78
Sitting Bulldog IPA.....	82
Tail of The Whale.....	82
Easy Jack IPA.....	82

FLASKÖL

MELLIS

Mariestad Continental...0,33.....	59
Melleruds Utmärkta Pilsner...0,33.....	62

LAGER

Birra Moretti...0,33.....	62
Corona...0,33.....	62
Mariestad Export...0,50.....	79
Göteborgs Nya starkpilsner...0,50.....	84

ALE

Duvell...0,33.....	88
Ocean Väst kust...0,50.....	82
Ocean Glenn nr 5...0,50.....	82

APA/IPA/DIPA ★

Linnéterrassens IPA...0,50.....	89
Poppels APA...0,33.....	69
Poppels IPA...0,33.....	69
Poppels Session Ipa...0,33.....	69
Poppels Passion Ipa...0,33.....	69
Ocean IPA...0,50.....	82
Poppels DIPA...0,33.....	85

STOUT/PORTER

Wisby Stout...0,33.....	63
Ocean Göteborgsporter...0,50.....	82

VETEÖL

Wisby Weisse...0,50.....	82
--------------------------	----



VIN



RÖTT

Wildflower Australien Shiraz – Cabernet.....	69	/ 279
★ Rib Scack Sydafrika Pinotage 60% shiraz 40%.....	89	/ 389
Santa Due Frankrike Côte Du Rhône (2010).....	165	/ 729
Piccini tuscanly Italien chianti riserva (2008).....	949	

VITT

Wildflower Australien Chardonnay-Sauvignon blanc.....	69	/ 279
Conte Italien Matarocce Grillo EKO.....	89	/ 389
★ Wine By Joe Usa Pinot Gris (2011).....	135	/ 579
Domaine Louise Moreau Frankrike (Chablis Grand Cru) (2010).....	889	



COCKTAILS

GREEN APPLE MARTINI

148 / 6cl
infused ginger vodka, midori,
apple sour, lime juice, apple
juice, and sugar syrup

ELDERFLOWER COLLINS

gin, elderflower liqueur, fresh
lime juice, sugar syrup,
topped with sparkling water

LYNCHBURG LEMONADE

bourbon whiskey, grand Marnier,
lemon juice, sugar syrup, topped
with lemonade

CADILLAC MARGARITA

grand Marnier, silver tequila,
sugar syrup, fresh lime juice,
served with salted rim

★ TERRASSEN FINEST

peach liqueur, absolut citron
vodka, lemon juice, passion fruit
juice, and sugar

APEROL SPRITZ

Extra dry prosecco mixed with
aperol in a big, BIG glas.
Perfect for summer days

MOJITOS

White rum, sugar, lime juice, soda water, and mint.
Your choice of the original, passion fruit, or mango

★ STAFF RECOMMENDATIONS

MENU IN ENGLISH

ENTREES

★ **CHEVRÉ**.....89
Puff pastry with chevré
figs och walnuts

BRUSCHETTA.....89
with tomato, basil & mozzarella

LAXROULADER.....99
cured salmon filled with
a cream of chive

BRESAOLA.....109
with ruccola, olive oil & parmesan

SNACKS

SNACKBOX.....145
Mozzarella sticks, chili cheese, onion
rings, pommes frites, aioli & salsa

**CHARCUTERIE &
CHEESE PLATE**.....145

CHICKEN WINGS.....99
with BBQ-sause

NACHOS.....95
topped with melted cheese and
served with salsa and sour cream

POTATO WEDGES.....59
or POMMES FRITES with aioli

GARLIC BREAD.....65

OLIVES.....49
marinated with chilli & garlic

MINI-CHARK.....49
a small plate of the kitchens selection
of charcuterie



MAIN COURSES

ENTRECÔTE.....265
with thyme gravy and a creamy ragout made of
chanterelles & pearl barley

GLAZED RIBS.....199
with pommes frites, coleslaw and a sweet and
smokey bbq sauce

★ **FILET MIGNON**.....219
Grilled fillet of pork, served with potato gratin
and a red wine sauce

CHIKEN SKEWERS.....199
med ruccola, olivolja & parmesan

PRIME RIB-BURGER.....199
with brioche bun, bacon jam, cheese, aioli &
pommes frites

FRESH PASTA.....179
with prime rib and green pepper sauce

BOUILLABaisse.....189
Terrassen's creamy fish and shellfish soup

BEETROOTS.....165
gratinated with cheese, on a bed of spinach,
potato wedges & aioli

CHICKPEA BURGER.....199
vegetarian burger with aioli & pommes frites

CAESARSALLAD.....165
chicken, bacon, croutons & parmesan

SHRIMP SANDWICH.....199

DESSERTS

★ **TARTUFO NERO**.....89
Italian ice cream with chocolate truffles

PANNACOTTA.....79
made with strawberries

SHERBET.....69
mango and passionfruit sherbet