



# Maréa

## Cocktails

MARÉA SIGNATURES 178

### HONEY & ELDERFLOWER

Bombay Sapphire Gin, St Germain, Jim Beam Bourbon, honey, lime

### PEACH & EARL GREY

Martini Fiero, Villa Cardea Aperitivo, earl grey tea, tajin

### RASPBERRY & LIQUORICE

Grey Goose Vodka, raspberries from Gotland, liquorice, lime, soda

### CORIANDER & JALAPENO

Patron Silver Tequila, coriander & jalapeno syrup, lime

### RHUBARB & ROSES

Bacardi Carta Blanca, rhubarb, lime, egg white, rosewater

### PASSIONFRUIT & VANILLA

Grey Goose Vodka, Galliano Vanilla, peach, passionfruit, passionfruit foam

### PISTACHIO & ESPRESSO

Grey Goose Vodka, Galliano Espresso, pistachio cream

### MARÉA CLASSICS 178

### DAIQUIRI

Bacardi Carta Blanca, lime, sugar

### PALOMA

Patron Silver Tequila, lime, grapefruit soda

### MOSCOW MULE

Grey Goose Vodka, lime, ginger beer

## Bröd

### PAPADUM

friterat papadum med fetaostyoghurt & rökt paprika

75

### LIBABRÖD

hummus, rödlök & rostade kikärter

75

### FEUILLE DE BRICK

ricotta, korianderfrö, espelettepeppar & honung

75

## Skaldjur

### OSTRON FINE DE CLAIR NO.4

toppade med lójrom, smetana & briochekrutong

260/4ST

### KNIVMUSSLOR

grillade med vitlök, chili & koriander

180/4ST

### HAVSKRÄFTOR

kokta havskräftor, rostat levain, citron & persiljesmör

225/3ST

### HUMMER

halv hummer med sallad på gotländsk sparris, mango, tomat, gurka, jalapeno & limemajonnäs

395

## Förrätter

### CRUDITÉ

gotländska primörer med gräslökscreme

155

### BURRATA

vitlöksconfiterade tomater, balsamico, olivolja, thai basilika & rostat levain

195

### CRUDO

eldad lax med ponzu, sallad på rättika & vetegräs

210

### TONFISK TARTAR

chimichurri, koriander, vitlök & chili

185

### STEAK TARTAR

sesammarinad, sojamajonnäs, forellrom & koriander

195

### CARPACCIO

wagyu biff, Roquefort, nashipäron & blekselleri

205

### PATA NEGRA 40 GRAM

100% belotta

210

## Maréa grill

### VÅRKYCKLING

hel vårkyckling, Frankrike

285

### ENTRECÔTE 250G

Taurus gold, Uruguay

395

### CÔTE DE BOEUF 500G (2-3 P)

Miguel Vergara, Black Angus, hängmörad 21 dagar, Salamanca, Spanien

1245

### SEA BREAM

hel grillad sea bream, citron & brynt smör

335

## Sides

### POMMES FRITES

65

### GRÖNSALLAD

65

### GREKISK SALLAD

75

### TOMATSALLAD

65

### MELON & MYNTASALLAD

70

### SAUCE BÉARNAISE

60

### RÖDVINSSKY

65

## Varmrätter

### CAESARSALLAD

grillad kycklinglårfilé, parmesan, tomat, gurka, silverlök, crust på rökt fläksida & friterad vitlök

255

### TONFISK NIÇOISE

sotad tonfisk med gröna blad, bönor, rädisa, lättkokt ägg, kapris, friterat rispapper & Maréadressing

265

### STEAK TARTAR

sesammarinad, sojamajonnäs, forellrom & koriander, serveras med pommes frites

310

### LAMMRACKS

lammsky, sojabönor, haricotes verts, tomat, kronärtskocka, gräsösmajonnäs & örtsallad

295

### LINGUINE LIMONE

pasta med störcaviar, mascarpone, parmesan, brynt smör, citron & pistagenötter

315

## Dessерter

### PAVLOVA

maräng, flädercurd, vispad grädde, färska hallon & jordgubbar

125

### INKOKT PERSIKA

crème anglaise, mascarpone & pistagenötter

115

### FÄRSK FRUKT

ananas, kiwi, jordgubbar, äpple, melon

145



STRANDGATAN 2, 621 57 VISBY  
KALLISVISBY.SE  
@MAREABYKALLIS

Tveka inte att fråga oss om ursprunget på vårt kött och meddela oss om eventuella allergier