



*Staben har ordet,*

*Vi på GALAI har skapat en krog baserat på vad vi gillar! Det ska vara hög volym och käk som passar de flesta, men framförallt ska det vara högt i tak mellan stab och gäst!*

*Det finns allt från kött till skaldjur eller varför inte köttbullar med mos? Luta er tillbaka och njut, vi fixar resten!*

*Skål och välkomna!*

*Allergi, råvarors ursprung eller andra önskemål?  
Prata med oss så ordnar det sig.*

*Några av rätterna går att få helt veganska.  
De är i menyn markerade med \**

**Cocktails**  
**160 :-**

**GALAIS**

*42 below vodka, fläder, grönt äpple, mynta, citron & soda*

**ELECTRIC BANANA BAND**

*Bacardi carta blanca, bananlikör, lakrits, citron & socker*

**TWISTER & SHOUT**

*Pink gin, limoncello, fläder, jordgubb, citron & soda*

**PINA TURNER**

*Bacardi tropical, ananas, lime & kokos (klarifierad).*

**BOHEMIAN RHUBARSODY**

*42 below vodka, Aperol, rabarber, vit choklad, citron, & mjölk (klarifierad)*

**DESPEACHITO**

*Patrón silver tequila, persika, jalapeño, salt & grapefrukt*

**Alkoholfria drinkar 89:-**

*Äpple, fläder, citron, mynta & soda*

*Ananas, lime & kokos*



## Förrätter | Starters

Served Monday - Saturday from 16.30

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>Ostron</b><br><i>Oysters</i>  | <b>30:-/st</b> |
| <b>GALAIS gratinerade ostron med örtsmör &amp; panko</b><br><i>GALAIS gratinated oysters with herb butter &amp; panko</i>  | <b>55:-/st</b> |
| <b>Råbiff med het tomatsalsa, silverlök, färskostmayo, krispig potatis &amp; örtskott från Sorunda gård *</b><br><i>Steak tartar with spicy tomato salsa, white onion, cottage cheese mayo, crispy potatoes &amp; herb shoots from Sorunda farm*</i> | <b>185:-</b>   |
| <b>Färskpotatis med ljummen grädde, brynt smörkräm, örtolja, Kalix löjrom (10gr), gräslök &amp; dill</b><br><i>Potatoes with lukewarm cream, browned buttercream, herb oil, Kalix roe (10gr), chives &amp; dill</i>                                  | <b>195:-</b>   |
| <b>Grillad bläckfisk med smörstekt surdegsbröd, hoisinsås, chili, rostad vitlöksmayo, tomat &amp; koriander</b><br><i>Grilled octopus with butterfried sour dough bread, hoisin sauce, chili, roasted garlic mayo, tomato &amp; coriander</i>        | <b>185:-</b>   |
| <b>Toast skagen med Kalix löjrom (10gr)</b><br><i>Toast "skagen" with Kalix roe (10gr)</i>   | <b>189:-</b>   |
| <b>Gratinerade havskräftor med 'Nduja, vitlöksmör, rostad panko, surdegsbröd &amp; aioli</b><br><i>Gratinated langoustine with 'Nduja, garlic butter, roasted panko, sourdough bread &amp; aioli</i>   | <b>189:-</b>   |
| <b>Boquerones på svensk siklöja, surdegsbröd &amp; vitlöksmayo</b><br><i>Boquerones on swedish vendace, sour dough bread &amp; garlic mayo</i>   | <b>179:-</b>   |

KVALLSMENY



**G A L A I**

## **Skaldjur | Seafood**

*Förbeställning krävs via mail innan besöket.  
Pre order is needed via email prior to your visit.*

### **Skaldjursplatå**

*En näve färska räkor  
3 ostron  
1 svensk krabba  
1 hummer  
4 havskräftor, varav 2st gratinerade*

**1 799:-**

### **Seafood plateau**

*A handful of shrimps  
3 oysters  
1 crab  
1 lobster  
4 crayfish, two of them gratinated*



**GALAI**

## Varmrätter | Mains

Served Monday - Saturday from 16.30

- Pasta Rigatoni med frästa vannameiräkor, chili, vitlök, tomat, grädde & spenat\*** **289:-**  
*Pasta Rigatoni with fried vannamei shrimp, chili, garlic, tomato, cream & spinach\**
- Variation på blomkål med svamp från Sorunda gård, kokosmjölk, macadamianötter, smörad potatis & örter \*** **279:-**  
*Variation of cauliflower with mushroom from Sorunda farm, coconut milk, macadamia nuts, buttered potatoes & herbs\**
- GALAIS mosbricka med kalvköttbullar & klassiska tillbehör** **249:-**  
*Mashed potatoes with veal meatballs & classic swedish sides*
- Bakad röding med smörslungade sommarprimörer, cherry, kolgrillad grädde, forellrom & dill** **379:-**  
*Baked char with butterthrown vegetables, cherry, charcoal grilled cream, salmon roe & dill*
- Hamburgare med cheddarost, jalapeños, dijonmayo, sriracha & rostad lök. Serveras med pommes & bearnaisessås** **259:-**  
*Burger with cheddar cheese, jalapeños, dijon mayo, sriracha & roasted onion. Served with fries and bearnaise sauce*
- Småländsk surf & turf. Korv från Åkes i Tingsryd på mald ryggbiff samksatt med jalapeños, ost, ramlök & timjan. Serveras med vår skagenröra och potatispuré** **295:-**  
*Surf & turf from Småland. Sausage from Åkes in Tingsryd on ground beef flavoured with jalapeños, cheese, ramson & thyme. Served with our skagenröra & mashed potatoes*



**G A L A I**

## Kött | Steaks

Served Monday - Saturday from 16.30

- |  |                     |
|--|---------------------|
| <p><b>Ryggbiff från Dalsjöfors (220g).</b><br/><b>Serveras med pommes, bearnaise samt tomat &amp; löksallad</b><br/><i>Sirloin from Dalsjöfors, Sweden (220g).</i><br/><i>Served with french fries, sauce bearnaise, tomato &amp; onion salad</i></p>  | <p><b>369:-</b></p> |
| <p><b>Entrecôte från Dalsjöfors (220g).</b><br/><b>Serveras med pommes, bearnaise samt tomat &amp; löksallad</b><br/><i>Entrecôte from Dalsjöfors (220g).</i><br/><i>Served with french fries, sauce bearnaise, tomato &amp; onion salad</i></p>   | <p><b>389:-</b></p> |
| <p><b>Côte de boeuf (Entrecôte på ben) från Sverige 800g.</b><br/><b>Serveras med pommes, bearnaise samt tomat &amp; löksallad</b><br/><i>Côte de boeuf (Rib eye on the bone) from Sweden 800g. Served with French fries, sauce bearnaise, tomato &amp; onion salad</i><br/><i>2 persons</i></p> | <p><b>945:-</b></p> |



Vi steker alltid köttet efter kökets rekommendationer. Har du egna önskemål? Hojta!

Our steaks are always cooked as per the kitchens recommendations. If you have an own request, let us know.

**Fatöl | Draft beer**

**Bryggmästarens mellanöl** 89:-  
*Sverige 4.2%*

**Peroni Nastro Azzuro** 99:-  
*Italien 5.0%*

**Punk IPA** 99:-  
*Skottland 5.2%*

**Mikkeller burst IPA** 99:-  
*Danmark 5.5%*

**Bryggmästarens alkoholfria** 65:-  
*Sverige 0,5%*

DRYCK



## Vita viner | White wine

<b>McGuigan Estate</b> <i>Chardonnay</i> <i>South-Eastern, Australien</i>	<b>115/459:-</b>
<b>2024 Vera</b> <i>Arinto, Azal, Loureiro</i> <i>Basto, Portugal</i>	<b>135/549:-</b>
<b>2024 Scala Ciró Bianco</b> <i>Greco Bianco</i> <i>Kalabrien, Italien</i>	<b>159/639:-</b>
<b>2024 David Sampedro Bhilar Blanco</b> <i>Viura, Garnacha blanca</i> <i>Rioja, Spanien</i>	<b>179/729:-</b>
<b>2021 Günther Steinmetz Piesporter Goldtröpfchen (Lima)</b> <i>Riesling</i> <i>Mosel, Tyskland</i>	<b>189/759:-</b>
<b>2023 Domaine Chardigny St. Véran Vieilles Vignes</b> <i>Chardonnay</i> <i>Bourgogne, Frankrike</i>	<b>219/879:-</b>



## Röda viner | Red wine

<b>McGuigan Estate</b> <i>Shiraz</i> <i>South-Eastern, Australien</i>	<b>115/459:-</b>
<b>2023 Zestos Tinto</b> <i>Garnacha</i> <i>Madrid, Spanien</i>	<b>135/549:-</b>
<b>2022 Plaisance-Penavayre 'Le Rouge'</b> <i>Négrette, Syrah, Cabernet Franc</i> <i>Fronton, Frankrike</i>	<b>149/609:-</b>
<b>2024 Boniperti Barbera Barblin</b> <i>Barbera</i> <i>Piemonte, Italien</i>	<b>179/719:-</b>
<b>2024 Castello di Verduno Langhe Nebbiolo</b> <i>Nebbiolo</i> <i>Piemonte, Italien,</i>	<b>179/719:-</b>
<b>2023 Roterfaden Pinot Noir</b> <i>Pinot noir</i> <i>Wüttemberg, Tyskland</i>	<b>219/889:-</b>
<b>2024 Ribera Del Duero 'Pícaro Del Águila' Tinto</b> <i>Tempranillo, Garnacha, Bobal</i> <i>Ribera del duero, Spanien</i>	<b>949:-</b>



## Mousserande | Sparkling wine

### **Cormóns prosecco**

*Glera*

*Conegliano Valdobbiadene, Italien*

**119/519:-**

### **Bonnet-Ponson Cuvée Perpétuelle Extra Brut**

*Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*

*Champagne, Frankrike*

**159/899:-**

## Rosévin | Rose wine

### **Varierande utbud på rosé**

*Fråga personalen!*

**125/499:-**



## Flytande dessert | Liquid dessert

160:-

### Espresso Martini

*42 below vodka, Kahlua, socker, espresso*

### Irish Coffee

*Teeling whiskey, socker, kaffe, grädde*

### Oreo

*42 below vodka, crème de cacao, choklad & mjölk*

### Caramel coffee

*Baileys, crème de cacao, espresso, kolasås & flingsalt*

## 2024 De Forville Moscato d'Asti DOCG

*Moscato bianco  
Piemonte, Italien*

139:-



## Kaffe | Coffee

### **Bryggkaffe**

*Black coffee*

**35:-**

### **Espresso enkel/dubbel**

*Espresso single/double*

**35/42:-**

### **Cappuccino**

**45:-**

### **Caffe latte**

**50:-**



## Sött | Desert

### **Crème brûlée**

*Crème brûlée*

**119:-**

### **Jordgubbar med vaniljglass, filmjök & mandelkaka**

*Strawberries with vanilla ice cream, sour milk & almond cake*

**149:-**

### **Dagens sorbet \***

*Sorbet of the day*

**55:-**

### **Chokladtryffel**

*Chocolate truffle*

**55:-**

### **Ostar med knäcke & marmelad**

*Cheese with crisp bread & marmelade*

**139:-**



## Helglunch | Weekend lunch

*Served Saturdays 12.00 - 16.00*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>Bloody Mary ostron</b><br><i>Bloody Mary oysters</i>  | <b>45:-</b>  |
| <b>Smörstekt kanelbulle med kolasås &amp; vaniljglass</b><br><i>Butterfried cinnamon bun with caramel sauce &amp; vanilla ice cream</i>  | <b>139:-</b> |
| <b>Ryggbiff med örtsmör, grönsallad, pommes frites &amp; örtmayo</b><br><i>Steak frites served with herb butter, crisp sallad &amp; herb mayo</i>  | <b>269:-</b> |
| <b>Variation på blomkål med svamp från Sorunda gård, kokosmjölk, macadamianötter, smörad potatis &amp; örter *</b><br><i>Variation of cauliflower with mushroom from Sorunda farm, coconut milk, macadamia nuts, buttered potatoes &amp; herbs *</i> | <b>259:-</b> |
| <b>Galais mosbricka med kalvköttbullar &amp; klassiska tillbehör</b><br><i>Mashed potatoes with veal meatballs &amp; classic swedish sides</i>   | <b>219:-</b> |



**"Mackor" | "Sandwiches"**  
*Served Saturdays 12.00 - 16.00*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>Hamburgare med cheddarost, jalapeños, dijonmayo, sriracha &amp; rostad lök. Serveras med pommes &amp; örtmayo</b><br><i>Burger with cheddar cheese, jalapeños, dijon mayo, sriracha &amp; roasted onion.<br/>Served with fries and herb mayo</i>  | <b>229:-</b> |
| <b>Benedict på surdegsbröd med kallrökt lax, ägg 63 &amp; hollandaise</b><br><i>Benedict on sourdough bread with smoked salmon, egg 63 &amp; hollandaise</i>   | <b>189:-</b> |
| <b>Benedict på surdegsbröd med avocado, tomat, ägg 63 &amp; hollandaise *</b><br><i>Benedict served on sourdough bread with avocado, tomato, egg 63 &amp; hollandaise *</i>  | <b>179:-</b> |
| <b>Friterad kyckling med vitlöksmayo, rödkål &amp; syltade jalapeños. Serveras med 3 fluffiga pannkakor, kanadensisk lönnsirap &amp; koriander</b><br><i>Deep fried chicken with garlic mayo, red cabbage &amp; pickled jalapeños.<br/>Served with 3 fluffy pancakes, canadian maple syrup &amp; coriander</i> | <b>219:-</b> |
| <b>Räkmacka med 150 gram handskalade räkor, ägg 63, syltad rödlök, riven pepparrot &amp; dressad örtsallad</b><br><i>Shrimp sandwich with 150 grams of hand-peeled shrimp, egg 63, pickled red onion, grated horseradish &amp; dressed salad</i>   | <b>219:-</b> |

HELGLUNCH



**Busrus | Brunch drink**

**Bloody Mary**

*42 below vodka, tomatjuice, tabasco, worcestershire*

**160:-**

**Mimosa**

*Bubbel & apelsinjuice*

**119:-**

**Aperol Spritz**

*Aperol, prosecco & soda*

**129:-**

**Espresso martini**

*42 below vodka, Kahlua, socker, espresso*

**160:-**

**Resorb**

*Bombay gin, citron, lemonad*

**135:-**



## Läsk | Soda

**Coca Cola, Cola Zero, Fanta & Sprite** 36:-

**Richard Juhlin 0% mousserande vin** 75:-  
*Chardonnay*

**Äppelmust** 42:-  
*Kiviks muster*

**Lemonad** 42:-  
*Jordgubb/mynta eller citron*

**Three cents grape fruit soda** 36:-

**Juice** 36:-  
*Apelsin, tranbär*

