

SOMMARMENY

Välkommen till Bohus Malmö Yacht Marina.

Vi vill att våra restauranger ska vara mer än bara en plats för god mat. Vi vill att de ska vara en naturlig samlingsplats - en plats att umgås, från morgonens första kaffe till kvällens sista glas.

Checka in på morgonen, glöm tiden och checka ut när dagen är slut.

Kom som gäst. Gå härifrån som en vän. Kom tillbaka som familj.

FÖRDRINKAR

ETT GLAS CHAMPAGNE NV Billecart-Salmon Brut Le Réserve	205:-
BOHUS MARTINI Akvavit, Vermouth	185:-
SJÖBOD Ljus rom, Citron, Jordgubb, Lime-skum	170:-
SOMMARBRIS Gin, Cointreau, Fläder, Citron, Socker, Äggvita	170:-
KAPTENENS Mörk rom, Honung, Apelsin-bitter	170:-

TILL FÖRDRINKEN

OSTRON GILLARDEAU <i>6 stycken 230:- 12 stycken 460:-</i>	40:-
MARCONA-MANDLAR <i>Spanska mandlar rostade i olivolja och salt</i>	65:-
LÄTTSALTADE CHIPS <i>Klassiska gårdschips</i>	45:-
NOCELLARA-OLIVER <i>Oliver från sydvästra Sicilien</i>	65:-

FÖRRÄTTER

SILLTALLRIK , MATJESSILL, KOKT POTATIS, SKIRAT SMÖR, CITRON, DILL <i>Rekommenderat vin: Nik Weis Urban, Riesling 155:-</i>	145:-
LÖJROMSTOAST , KALIX LÖJROM, SMETANA, RÖDLÖK, CITRON <i>Rekommenderat vin: Billecart-Salmon Brut Le Reserve, Champagne 205:-</i>	345:-
TOAST SKAGEN , SMÖRSTEKT BRÖD, FORELLROM, GRÄSLÖK <i>Rekommenderat vin: Nik Weis Urban, Riesling 155:-</i>	165:-
GRATINERADE MUSSLOR , VITLÖKSSMÖR, PANKO, GRANA PADANO <i>Rekommenderat vin: Domaine Roux Bourgogne Chardonnay Les Murelles</i>	205:-

SKALDJUR

OSTRON GILLARDEAU , 6 STYCKEN <i>Rekommenderat vin: Billecart-Salmon Brut Le Reserve, Champagne 205:-</i>	230:-
RÄKLÅDA , FÄRSKA SMÖGENRÄKOR MED AIOLI <i>Rekommenderat vin: Soalheiro ALLO, Alvarinho 145:-</i>	195:-
KRÄFTLÅDA , 250 G, BRÖD, AIOLI, CITRON <i>Rekommenderat vin: Soalheiro ALLO, Alvarinho 145:-</i>	275:-
FAT MED HAVSKRÄFTOR , 1 000 G, BRÖD, AIOLI, CITRON <i>Rekommenderat vin: Soalheiro ALLO, Alvarinho 145:-</i>	1 025:-
HALV HUMMER , SKIRAT SMÖR, SMÖRSTEKT BRÖD, DILL <i>Rekommenderat vin: Chablis Domaine de l'Enclos 220:-</i>	DAGSPRIS
SKALDJURSPLATÅ , HAVSKRÄFTOR, RÄKOR, MUSSLOR <i>200 g smögenräkor, 4 st havskräftor, kokta musslor</i>	695:-
SKALDJURSPLATÅ SELECTION , RÄKOR, KRÄFTOR, OSTRON, MUSSLOR <i>400 g smögenräkor, 10 st havskräftor, 6 st Fine de Claire-ostron, skagenröra, kokta musslor</i>	1 695:-
SKALDJURSPLATÅ YACHT CLUB , HUMMER, RÄKOR, KRÄFTOR, OSTRON, <i>1 hel hummer, 600 g Smögenräkor, 12 st havskräftor, 12 st Fine de Claire-ostron, skagenröra, kokta musslor</i>	DAGSPRIS

VARMRÄTTER

CAESARSALLAD , VÄLJ MELLAN RÄKOR OCH MAJSKYCKLING FRÅN KNÄRED <i>Rekommenderat vin: Minuty Prestige 140:-</i>	295:-
SOUP DE LA MER , HUMMERFOND, UTVALD FISK, MUSSLOR, FÄNKÅL <i>Rekommenderat vin: Nik Weis Urban, Riesling 155:-</i>	295:-
POCHERAD HÄLLEFLUNDRA , BRYNT SMÖR, PEPPARROT, FORELLROM, POTATIS <i>Rekommenderat vin: Chablis Domaine de l'Enclos 220:-</i>	395:-
KUNGSKRABBA (FÖRBESTÄLL) <i>Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin.</i>	950:-
ENTRECOTE , FRÅN MOSTORPS GÅRD, VALFRI SIDE & SÅS <i>Rekommenderat vin: Ca' Bianca Langhe Nebbiolo DOCG 185:-</i>	450:-
OXFILÉ TOURNEDOS , FRÅN MOSTORPS GÅRD, VALFRI SIDE & SÅS <i>Rekommenderat vin: Villa Antinori Chianti Classico 200:-</i>	475:-
BISTECCA FIORENTINA , HÄNGMÖRAD SVENSK T-BENSTEK 2 PERSONER <i>Rekommenderat vin: Villa Antinori Chianti Classico 200:-</i>	1195:-

SIDES

BROCCOLINI	75:-
PADRÓN PEPPERS	75:-
TOMATSALLAD	65:-
ROMANSALLAD MED PARMESAN	65:-
POMMES FRITES	45:-
POMMES FRITES VÄSTERBOTTENOST	75:-
KOKT POTATIS	45:-
POTATISMOS	95:-

SÅSER

PEPPARSÅS	55:-
BEARNAISESÅS	75:-
BRYNT SMÖR	35:-
VITLÖKSSMÖR	25:-
KAPRISMAJONNÄS	25:-
TRYFFELMAJONNÄS	25:-
HET BUFFALOSÅS	25:-

OSTAR

OSTAR, VÅRA UTVALDA SORTER

165:-

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till dina ostar.

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE, VANILJCRÈME, KARAMELLISERAT SOCKER

135:-

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till din efterrätt.

VANILJGLASS – SVEA SPECIAL, CHOKLADSÅS, ROSTADE HASSELNÖTTER

115:-

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till din efterrätt.

BANANA SPLIT, CHOKLADSÅS, ROSTADE HASSELNÖTTER

115:-

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till din efterrätt.

AFFOGATO, VANILJGLASS, ESPRESSO

75:-

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till din efterrätt.

EN KULA VANILJGLASS,

45:-

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till din efterrätt.

SÖTA VINER

NV	Grand Tokaij	135:-
2024	Moscato d' Asti	125:-
2018	Beerenauslese Grüner Veltliner	150:-
2001	Domaine Rozes Muscat de Rivesaltes	1100:-

VIN PÅ GLAS

MOUSSERANDE VINER 12,5 CL

NV	Billecart-Salmon Brut Le Réserve	205:-
NV	Ferrari Brut Organic	150:-
2024	Gérard Bertrand Picpoul de Pinet	140:-
2024	Soalheiro ALLO	145:-
2024	Nik Weis Urban Riesling	155:-
2022	Domaine Roux Bourgogne Chardonnay Les Murelles	185:-
2023	Chablis Domaine l'Enclos	220:-
2025	Pascal Jolivet Sancerre	220:-

ROSÉ- VINER 15 CL

2025	Minuty Prestige	140:-
------	-----------------	-------

RÖD VINER 15 CL

2023	Delas Saint Esprit Côtes du Rhône	140:-
2024	Les Côtilles Pinot Noir	165:-
2023	Ca' Bianca Langhe Nebbiolo DOCG	185:-
2023	Villa Antinori Chianti Classico	200:-

CHAMPAGNE

NV	Billecart-Salmon Brut Le Réserve	1 250:-
NV	Billecart-Salmon Brut Le Réserve Magnum	2 750:-
NV	Billecart-Salmon Brut Le Réserve Jeroboam 3L	5 850:-
NV	Coulon 1er Cru Brut Réserve	1 450:-
NV	Taittinger Brut Réserve	1 250:-
NV	Taittinger Prestige Rosé	1 250:-
NV	Billecart-Salmon Brut Rendez –Vous No.7 Bdb	1 650:-
NV	Billecart-Salmon Brut Rendez –Vous No.8 Bdb	1 650:-
NV	Billecart-Salmon Brut Le Rose	1 650:-
2012	Billecart-Salmon Cuve Elisabeth Salmon Brut Rose	2 875:-
:-MV	Krug 172ème Edition	4 700:-
2008	Taittinger Comtes de Champagne	4 500:-
2015	Cuvée Sir Winston Churchill	6 500:-
2008	M 08 Grand Cru Blanc de Blancs Brut Nature	3 500:-

VITT VIN & ROSÉ-VIN

FRANKRIKE

2025	Pascal Jolivet Sancerre	1 035:-
2023	Domaine l'Enclos Chablis	1 035:-
2023	Domaine l'Enclos 1:er Cru Fourchaume dedé	1675:-
2015	Domaine La Chablisienne Les Venerables	1445:-
2014	Domaine La Chablisienne Les Venerables	1645:-
2014	Edgard Regnault Pouilly Vinzelles	1495:-
2022	Domaine J.A Ferret Pouilly Fuissé Clos de prouges	1645:-
2020	Domaine J.A Ferret Pouilly Fuissé Clos de prouges	1745:-
2022	Louis Jadot Ladoix Le Clou d'Orge	1 675:-
1998	Robert Ampeau Meursault	5 100:-
1999	Edgard Regnault Auxey Durresses	1 495:-
2000	Couhins-Lurton Grand Cru Classé 0,375 L	995:-

TYSKLAND

2001	Querbach Rheingau Hallgarten Riesling	1 375:-
2005	Querbach Rheingau Q1 Oestrich Lenchen	1 275:-
1990	Stierschneider Loibner Wachau Riesling	1 675:-
1994	Querbach Rheingau Oestreich Lenchen Spätlese	850:-

ITALIEN

2023	GAJA Idda Sicilia Blanco	999:-
2022	GAJA Alteni di Brassica	2350:-
2021	GAJA Rossj-Bass 0,375 L	1100:-

ROSÉ

2024	Minuty Prestige Magnum	1 100:-
2024	Minuty Prestige Jeroboam	1 725:-
2025	GAJA Idda Rosé	995:-
2025	Provence Rosé By Ott	1 650:-
2023	Minuty 281	995:-
2022	Gerrard Bertrand Clos du Tempel	4 500:-

RÖTT VIN

BOURGOGNE

1991	Charles Noellat Nuits-Saint-Georges 1:er Cru	2 250:-
1996	Robert Ampeau Savigny Les Beaune	3 450:-

BORDEAUX

2017	Chateau De Rochermorin	1 075:-
2016	Clos de May Haut Medoc	995:-
2013	Château Baleau Saint Emilion	1 075:-
2005	Château La Fleur Mamin Graves	1 475:-
1997	Château Giscours 3:eme Cru Classé	3 095:-
2017	Château Pontet-Canet 5:eme Cru Classé	3 295:-
2021	Château Pontet-Canet 5:eme Cru Classé	3 495:-

ITALIEN

2023	Braida Il Monello Barbera	825:-
2021	Braida Bricco del Uccellone	2 250:-
2022	GAJA Sito Moresco	2 125:-
2019	GAJA Barolo Dagromis	2 675:-
2021	GAJA Barbaresco	4 200:-
2020	GAJA Darmagi	5 850:-

TOSCANA

2022	Tenuta San Guido Le Difese	1 075:-
2022	Tenuta San Guido Sassicaia	4 875:-
2022	GAJA Ca Marcanda Promis	1 175:-
2016	GAJA Ca Marcanda Magari	3 500:-
2015	GAJA Ca Marcanda Magari	3 700:-
2019	GAJA Ca Marcanda Magari 0,375 L	1 300:-
2024	GAJA Pievi Santa Restituta Rosso di Montalcino	1 215:-

ÖVRIGA VÄRLDEN

2022	Gérard Bertrand Cigalus	900:-
2002	Querbach Rheingau Pinot Noir	875:-
2023	William Selyem Central Coast Pinot Noir	1 945:-
2023	William Selyem Russian River Valley Pinot Noir	2 350:-
2022	Stags Leap Artemis Cabernet Sauvignon	1 695:-
2022	Mayacamas Red Blend Napa Valley Mount Veeder	1 850:-
2021	Mayacamas Cabernet Sauvignon	2 895:-
2019	Robert Mondavi To Kalon Reserve Cabernet Sauvignon	2 895:-



BOHUS-MALMÖN
YACHT MARINA





DIVERS INN

by the sea

Bites

Chips	45:-
Saltgurka, smetana & honung	65:-
Oliver	55:-
Mandlar	55:-
Loaded nachos	185:-
Loaded shroom nachos	195:-
Pommes	45:-
Coconut Shrimps	195:-
Varma cocos-friterade räkor, en karibisk specialitet	
Buffalo Chicken Wings	195:-
Bjärökyckling, hot sauce och parmesan	
Chili Gambas	195:-
Rykande spicy gambas, chili, vitlök, olja och persilja	



Mains



Divers Smash Burger 235:-

Svenskt högrevsfärs, cheddar,
isad silverlök och jalapenos

Serveras med pommes och dip

Shroom Taco 185:-

Vetetortilla, strimlad ostronskivling,
mango, buffalo hot sauce,
krispigt bröd och grana padano

Serveras med nachos och dip

Divers Steak Sandwich 365:-

Svensk oxfilé från Skåne,
rödkål, rucola och grana padano

Serveras med pommes och dip

Gambas Taco 225:-

Vetetortilla, spröd sallad, Divers salsa,
jalapeno-majo, krispigt bröd,
chili vitlöksolja

Serveras med nachos och dip

Sweets

Nutella Pizza 195:-

Nutella, färska bär,
vaniljglass och hasselnötter

Banana Split 155:-

Banan, vaniljglass, chokladglass,
chokladsås och hasselnötter

Wine

MOUSSERANDE

Billecart-Salmon Brut Le Réserve	205:-
Ferrari Brut Organic	150:-

VIT

Gerard Bertrand Picpoul de Pinet	140:-
Soalheiro ALLO	145:-
Nik Weis Urban Riesling	155:-
Domaine Roux Bourgogne Chardonnay Les Murelles	185:-

ROSÉ

Minuty Prestige	140:-
Minuty Prestige MGM	1 350:-

RÖTT

Delas Saint Esprit Côtes Du Rhône 2023	130:-
Les Cottes Pinot Noir 2024	165:-
Ca' Bianca Langhe Nebbiolo DOCG 2023	175:-
Villa Antinori Chianti Classico 2023	200:-

Beer



FRESH FROM THE TAP

Pripps Blå	89:-
Staropramen	95:-
Kronenbourg Blanc	105:-
Eriksberg Karaktär	95:-
Carlsberg Export	95:-

ICE COLD IN A BOTTLE

Carnegie IPA	115:-
Corona	85:-
Corona bucket	6 st 450:- / 12 st 900:-

Champagne

Pol Roger Brut Reserve MGM	2 590:-
Pol Roger Brut Reserve Jeraboam MGM	3 885:-

Cocktails

Margarita 170:-

Tequila, Cointreau, Lime

Spicy Margarita 170:-

Tequila, Cointreau, Habanero, Lime, Salt

Rabarber Margarita 170:-

Tequila, Cointreau, Rabarber, Lime, Socker

Gin & Tonic 165:-

Gin, Fever Tree Tonic

Amaretto Sour 175:-

Amaretto, Socker, Angostura Bitter

Whiskey Sour 165:-

Bourbon, Citron, Socker, Aquafaba

Hugo Spritz 145:-

St Germain, Prosecco, Mynta

Limoncello Spritz 145:-

Limoncello, Prosecco, Citron

Campari Spritz 145:-

Campari, Prosecco, Apelsin

Aperol Spritz 145:-

Aperol, Prosecco, Apelsin

Noctetails

Alkoholfri Mojito 95:-

Alkoholfri Margarita 95:-

Soft drinks

Pepsi 45:-

Zingo 45:-

7-Up 45:-

Kaffe 45:-



BOHUS-MALMÖN

YACHT MARINA





SOMMARMENY



FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN , HANDSKALADE RÄKOR, BRIOCHE, CITRON & DILL <i>Rekommenderat vin: Nik Weis Urban, Riesling 155:-</i>	225:-
LÖJROMSTOAST , KALIX LÖJROM, SMETANA, RÖDLÖK & CITRON <i>Rekommenderat vin: Billecart-Salmon Brut Le Reserve, Champagne 205:-</i>	345:-
RÅBIFF , TRYFFEL, SVAMP, GRÄSLÖK & PARMESAN <i>Rekommenderat vin: Les Cottes, Pinot Noir 165:-</i>	245:-
BURRATA , TOMATER, MELON, BASILIKA & OLIVOLJA <i>Rekommenderat vin: Soalheiro ALLO, Alvarinho 145:-</i>	195:-

VARMRÄTTER

CLUB SANDWICH , KYCKLING, BACON, TOMAT, PARMESAN & POMMES FRITES <i>Rekommenderat vin: Domaine Roux Bourgogne Chardonnay Les Murelles 185:-</i>	295:-
CAESARSALLAD , GRILLAD KYCKLING <i>Rekommenderat vin: Minuty Prestige 140:-</i>	275:-
TRYFFELBURGARE , GRUYÈRE, TRYFFELMAJONNÄS & POMMES FRITES <i>Rekommenderat vin: Ca' Bianca Langhe Nebbiolo DOCG 185:-</i>	295:-
PASTA ARRABIATA , SAN MARZANO-TOMAT, CHILI, BASILIKA & PARMESAN <i>Rekommenderat vin: Villa Antinori Chianti Classico 200:-</i>	225:-
OXFILÉ 200 g , VALFRI SIDE & SÅS <i>Rekommenderat vin: Delas Saint Esprit Côtes du Rhône 140:-</i>	525:-
DAGENS FÅNGST , VALFRI SIDE & SÅS <i>Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin.</i>	DAGSPRIS
DAGENS EXKLUSIVA FÅNGST , VALFRI SIDE & SÅS <i>Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin.</i>	DAGSPRIS
BISTECCA FIORENTINA , HÄNGMÖRAD SVENSK T-BENSTEK <i>Rekommenderat vin: Villa Antinori Chianti Classico 200:-</i>	1195:- /2p

SIDES

BROCCOLINI	75:-
PADRÓN PEPPERS	75:-
TOMATSALLAD	65:-
ROMANSALLAD MED PARMESAN	65:-
CHAMPINJONER I VITLÖK	75:-
POMMES FRITES TRYFFELPOTATIS	55:-
POTATIS	95:-

SÅSER

PEPPARSÅS	55:-
CHAMPAGNESÅS	65:-
BRYNT SMÖR	45:-
VITLÖKSSMÖR	45:-
KAPRISMAJONNÄS	45:-
TRYFFELSÅS	75:-
SVAMPSÅS	65:-

OSTAR

OSTAR, VÅRA UTVALDA SORTER

165:-

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till dina ostar.

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE, VANILJCRÈME MED KARAMELLISERAT SOCKER

135:-

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till din efterrätt.

VANILJGLASS – SVEA SPECIAL, CHOKLADSÅS OCH ROSTADE HASSELNÖTTER

115:-

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till din efterrätt.