

STARTER	<p>Sjöbarens fisk- & skaldjurssoppa. 109:- <i>Sjöbaren's Fish & Seafood Soup.</i></p>	
SEAFOOD	<p>Blåmusslor kokta med vitt vin, chili, citron-gräs & kokos därtill krispiga nudlar. Förrätt 109:- Varmrätt: 199:- <i>Mussels steamed with White Wine, Chili, Lemongrass & Coconut served with Crispy Noodles.</i> Starter: 109:- Main Course: 199:-</p>	
	<p>Färska räkor med aioli och citron- & gräslöksmajonnäs. 150g: 119:- 300g: 225:- <i>Fresh Shrimp with Aioli and Mayonnaise. 150g: 119:- 300g: 225:-</i></p>	
	<p>Vitlöksgratinerade havskräftor. Förrätt: 169:- Huvudrätt: 299:- <i>Garlic Gratinated Langoustines. Starter: 169:- Main Course: 299:-</i></p>	
	<p>Dillkokta havskräftor med aioli & majonnäs. Förrätt: 169:- Huvudrätt 299:- <i>Boiled Langoustines with Aioli & Mayonnaise. Starter: 169:- Main: 299:-</i></p>	
	<p>Ostron med tillbehör. Tre 119:- Sex 229:- Tolv 449:- <i>Oysters with accompaniments. Three 119:- Six 229:- Twelve 449:-</i></p>	
	<p>Skaldjursfat: Räkor, kokta kräftor, ostron & blåmusslor. 1p 380:- 2p 720:- <i>Seafood Platter: Shrimp, boiled Langoustines, Oysters & Mussels. 1p 380:- 2p 720:-</i></p>	
MAINS	<p>Fish Taco med Esquites, sallad, syrad rödkål, & rökig paprikacrème. 199:- <i>Fish Taco with Esquites, Salad, Red Cabbage and Smoked Bell Pepper Creme.</i></p>	
	<p>Gnocchi med grönkål & hasselnötspesto, ciderpicklad blomkål & tångkaviar. 219:- <i>Gnocchi with Kale & Hazelnut Pesto, Cider pickled Cauliflower and Seaweed caviar.</i></p>	
CLASSICS	<p>Sjöbarens fiskgratäng med torskfile, räkor, svamp, vitvinssås & duchessepotatis. 219:- <i>Sjöbaren's Fish Au Gratin with Cod Fish Filet, Shrimp, Mushrooms, White Wine Sauce and Pomes Duchesse.</i></p>	
	<p>Husets fisk- & skaldjurssoppa med laxfile, sejfile, räkor, blåmusslor samt bakade rotfrukter & vitlöksbröd 189:- <i>Sjöbaren's Fish & Seafood Soup with Salmon, Saith, Shrimp, Mussels, Baked Root Crops & Garlic Bread.</i></p>	
	<p>Rökt & gravad lax med dillstuvad potatis och hovmästarsås. 249:- <i>Fresh Marinated and Smoked Salmon served with Potatoes Stewed in Dill.</i></p>	
DESSERTS	<p>Kanelstekta äpplen med crumble & fermenterad äppelhonung samt punschglass & brödpuddingcrème. 119:- <i>Cinnamon fried Apples Served with Arrack Ice-Cream, Fermented Apple Honey, Crumble and a Bread Pudding Creme.</i></p>	
	<p>Sjöbarens chokladtryfflar. 59:- <i>Sjöbaren's Chocolate truffles.</i></p>	

SJÖBAREN

