

# TRERÄTTERS

Dagens trerättersmeny presenteras på griffeltavla.

FÖRRÄTTER	Lättrökt eldad röding med pocherat ägg, kavringssmul, gräddfil, brynt smör därtill dillsyrad gulbeta. <i>Gustav Lorentz, Riesling Burg, Alsace</i>	149:-
	Husets fisk- & skaldjurssoppa med vitlöksbröd. <i>Cono Sur, Gewürztraminer</i>	109:-
	Veg: Langos med tångrom & dillkokt Karl-Johansvamp toppas med cheddarème & sherryinlagd lök. <i>Clarendelle, Haut Brion, Bordeaux</i>	125:-
VARMRÄTTER	Dagens Fångst. <i>Utifrån de råvaror som är bäst för dagen komponerar vi 1-2 varmrätter och presenterar dem på griffeltavla.</i>	
	Veg: Seitan Bourguignon med skogschampinjon & pärlök serveras med potatis-puré, rönnbärsgeleé & friterad persilja. <i>Leopards Leap, Cabernet Sauvignon</i>	199:-
KLASSIKER	Sjöbarens fiskgratäng med torskfiskfilé, räkor, svamp, vitvinsås & duchessepotatis. <i>Leopards Leap, Chenin Blanc</i>	219:-
	Husets fisk- & skaldjurssoppa med laxfilé, västerhavssej, räkor, blåmusslor samt bakade rotfrukter och vitlöksbröd. <i>Cono Sur, Gewürtztraminer</i>	189:-
	Rökt & gravad lax med dillstuvad potatis och hovmästarsås. <i>Sjöbaren's Pils &amp; Herrgårds Aquavit eller Gustave Lorentz, Riesling Burg</i>	249:-
DESSERTER	Sjöbarens vaniljglass med varm hjortronmylta & puffat vete samt riven fudge smaksatt med enbär.	129:-
	Nougat & espressokräm med fikon glaserade i frangelico samt mascarponeglass.	119:-
	Sjöbarens chokladtryfflar.	59:-

## SKALDJUR

**Blåmusslor kokta med vitt vin och Pernod, vitlök, persilja & grädde serveras med västerbottenskrutonger.**

Förrätt 109:- Varmrätt: 199:-

*Clarendelle, Haute Brion, Bordeaux*

**Färska Räkor med aioli och gräslök & citronmajonnäs**

150g: 119:- 300g: 225:-

*Toni, Grüner Veltliner, Weingut Soellner*

**Vitlöksgratinerade Havskräftor**

Förrätt: 169:- Varmrätt: 299:-

*Chablis, Domaine Ventoura*

**Dillkokta Havskräftor med aioli & majonnäs.**

Förrätt: 169:- Varmrätt: 299:-

*Villa Bella, Soave*

**Ostron med tillbehör**

**Fine de Clair** Tre 119:- Sex 229:- Tolv 449:-

*Champagne, Laurent-Perrier*

**Skaldjursfat**

**Lilla: 150g räkor, 3 kokta havskräftor,**

**1 ostron, kokta blåmusslor 380:- (1 pers.)**

**Stora: 300g räkor, 6 kokta havskräftor,**

**2 ostron, kokta blåmusslor 720:- (2 pers.)**

Skaldjursfaten serveras med aioli, majonnäs, prästostpaj, smör och bröd.

*Till våra skaldjursfat rekommenderar vi Sancerre, Terre Blanches.*

*Om ni har besvär med allergier hjälper vi Er gärna med exakt information av vad våra rätter innehåller. Tänk på att de kan innehålla ingredienser som inte är listade i menyn.*

*Vi arbetar ständigt med att öka våra inköp av ekologiska och närproducerade råvaror samt fisk och skaldjur från kontrollerade bestånd och odlingar.*