

SKALDJUR

Blåmusslor

Kokta med vitt vin , vitlök, persilja & grädde

Förrätt 109:- Varmrätt: 199:-

Lukka, Albarino, Rias Baixas, Spanien

Pommes Frites & Aioli 49:-

Färska Räkor

Aioli och gräslök & citronmajonnäs

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

Groiss, Grüner Veltliner, Weinviertel

Vitlöksgratinerade Havskräftor

Förrätt: 169:- Varmrätt: 299:-

Chablis.

Dillkokta Havskräftor

Aioli & majonnäs.

Förrätt: 169:- Varmrätt: 299:-

Even & Odd, Rheingau, Tyskland

Ostron

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.

SJÖBARENS KLASSIKER

Sjöbarens fiskgratäng

Torskfiskfilé, räkor, svamp, vitvinssås & duchessepotatis.

219:-

Leaperds Leap, Chenin Blanc

Husets fisk- & skaldjurssoppa

Laxfilé, västerhavssej, räkor, blåmusslor samt.

Förrätt 109:- Varmrätt 189:-

bakade rotfrukter och vitlöksbröd.

Cono Sur, Gewürtztraminer

Rökt & Gravad lax

Dillstuvad potatis och hovmästarsås.

249:-

Sjöbaren's Pils & Herrgårds Aquavit eller Gustave Lorentz, Riesling Burg

VEGETARISKT

Ceviche

Melon & konjaksrot,

tortilla, rostad majs,

kryddkrasse. 125:-

Clarendelle, Bordeaux

Trerätters: 429:-

(Går att få vegansk)

Kåldolme

Jack-Fruit & färsipotatis,

kålbuljong, kimchi, algchip 199:-

Louise Haller, Pinot Gris, Alsace

Jordgubbar

Vaniljglass, chokladpudding

mintmaräng. 109:-

Soellner Sweet Riesling