

STARTER

Sjöbarens fisk- & skaldjurssoppa.
Sjöbaren's Fish & Seafood Soup.

109:-

SEAFOOD

Blåmusslor kokta med vitt vin, vitlök, citron, persilja & grädde serveras med västerbottenskrutonger.

Förrätt 109:- Varmrätt: 199:-

Mussels steamed in White Wine, Garlic, Lemon, Parsley & Cream Served with Cheese Croutons.

Starter: 109:- Main Course: 199:-

Färska räkor med aioli och citron- & gräslöksmajonnäs. 150g: 119:- 300g: 225:-

Fresh Shrimp with Aioli and Mayonnaise. 150g: 119:- 300g: 225:-

Vitlöksgratinerade havskräftor. Förrätt: 169:- Huvudrätt: 299:-

Garlic Gratinated Langoustines. Starter: 169:- Main Course: 299:-

Dillkokta havskräftor med aioli & majonnäs. Förrätt: 169:- Huvudrätt 299:-

Boiled Langoustines with Aioli & Mayonnaise. Starter: 169:- Main: 299:-

Ostron med tillbehör. *Oysters with accompaniments.*

Fine de Clair 3st 119:- 6st 229:- 12st 449:-

Swedish Oysters 3st 168:- 6st 282:- 12st 502:-

Skaldjursfat: Räkor, kokta kräftor, ostron & blåmusslor. 1p 380:- 2p 720:-

Seafood Platter: Shrimp, boiled Langoustines, Oysters & Mussels. 1p 380:- 2p 720:-

CLASSICS

Sjöbarens fiskgratäng med torskfiskfilé, räkor, svamp, vitvinsås & duchessepotatis. 219:-

Sjöbaren's Fish Au Gratin with Cod Fish Filet, Shrimp, Mushrooms, White Wine Sauce and Pommes Duchess.

Husets fisk- & skaldjurssoppa med laxfilé, västerhavssej, räkor, och vitlöksbröd. 159:-

Sjöbaren's Fish & Seafood Soup with Salmon, Saithe, Shrimp and Garlic Bread.

Rökt & gravad lax med dillstuvad potatis och hovmästarsås. 249:-

Fresh Marinated and Smoked Salmon served with Potatoes Stewed in Dill.

DESSERTS

Klassisk Crème Caramel.

Crème Caramel.

89:-

Sjöbarens chokladtryfflar.

Sjöbaren's Chocolate truffles.

59:-



SJÖBAREN