

FÖRRÄTTER	Tigerräkor (ASC märkta) serveras med havrerisotto smaksatt med citron & timjan därtill picklad rödbeta & friterad purjolök. <i>Even & Odd, Riesling, Rheingau</i>	169:-
	Hallstrade pilgrimsmusslor med variation på jordärtskocka, äpple och brynt smörskum. <i>Gustave Lorentz, Riesling Burg, Alsace</i>	169:-
	Husets fisk-& skaldjurssoppa med vitlöksbröd. <i>Cono Sur, Gewürztraminer</i>	109:-
	Veg: Langos med tångrom & dillkokt Karl-Johansvamp toppas med cheddarcrème & sherryinlagd lök. <i>Even & Odd, Riesling, Rheingau</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 & pärllok serveras med potatis-puré, rönnbärsgele & friterad persilja. <i>Leopards Leap, Cabernet Sauvignon</i>	199:-
KLASSIKER	Sjöbarens fiskgratäng med torskfilé, 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, Gewürztraminer</i>	189:-
	Rökt-& gravad lax med dillstuvad potatis och hovmästarsås. <i>Sjöbaren's Pils & Herrgårds Aquavit eller Gustave Lorentz, Riesling Burg</i>	249:-
DESSERTER	Sjöbarens vaniljglass med varm hjortronmylta, kaksmulor samt riven fudge smaksatt med enbär.	129:-
	Bakad choklad på havrebotten med chokladganache smaksatt med kaffe därtill vispad kokosgrädde.	99:-
	Klassisk Crème Caramel.	89:-
	Sjöbarens chokladtryfflar.	59:-

TRERÄTTERS

Trerättersmeny 489:-

Husets fisk- & skaldjurssoppa med vitlöksbröd.

Dagens fångst.

Utifrån de råvaror som är bäst för dagen komponerar vi en varmrätt som vi presenterar på griffeltavlan.

Klassisk Crème Caramel

Vegansk trerättersmeny 439:-

Langos med tångrom & dillkokt Karl-Johansvamp toppas med cheddarcrème & sherryinlagd lök.

Seitan Bourguignon med skogschampinjon & pärlök serveras med potatispuré, rönnbärsgeleé & friterad persilja

Sjöbarens vaniljglass med varm hjortronmylta, kaksmulor samt riven fudge smaksatt med enbär.

SKALDJUR

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

Förrätt 109:- Varmrätt 199:-

Leopards Leap, Sauvignon Blanc

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:-

Svenska ostron Tre 168:- Sex 282:- Tolv 502:-

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, bröd och smör.

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.