

**STARTER**

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

109:-

**SEAFOOD**

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

Förrätt 109:- Varmrätt: 189:-

*Mussels steamed in White Wine, Garlic, Lemon, Parsley & Cream.*

Starter: 109:- Main Course: 189:-

**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:-*

**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 torskfilé, räkor, svamp, vitvinsås & duchessepotatis.** 219:-

*Sjöbaren's Fish Au Gratin with Cod Fish Filet, Shrimp, Mushrooms, White Wine Sauce and Pommés 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**

**Crème Brûlée med färska hallon & mörk chokladsorbet.** 119:-

*Crème Brûlée with Fresh Raspberries and Dark Chocolate Sorbet.*

**Sjöbarens chokladtryfflar.** 59:-

*Sjöbaren's Chocolate truffles.*



# SJÖBAREN