

FÖRDRINKAR

Aperol Spritz 109:-
Citronspritz 109:-
Fläderspritz 109:-
Hallonspritz 109:-
Jordgubbsspritz 109:-
Alkoholfri Spritz 79:-



SJÖBAREN

CHAMPAGNE

Jeanmaire Brut
669:-/flaska, 134:-/glas
Laurent-Perrier La Cuvée
795:-/flaska
Bollinger Special Cuvée Brut
1195:-/flaska

Miquel Pons Cava Brut Nature
425:-/flaska, 89:-/glas
Sparkling White, Alkoholfritt
295:-/flaska, 49:-/glas

MOUSSERANDE**GIN & TONIC**

*Mixa din egen Gin & Tonic —
Royal Bliss Tonic - Yuzu Tonic - Flädertonic,
Pink Grapefruit Tonic eller 1724 tonic*

Gordon's Gin 4 cl 112:- 6 cl 148:-
Göteborgs Gin 4 cl 115:- 6 cl 156:-
Tanqueray 4 cl 119:- 6 cl 159:-
Hayman's Gin 4 cl 119:- 6 cl 159:-
Hendricks 4 cl 136:- 6 cl 189:-
Hernö, Ekologisk 4 cl 136:- 6 cl 189:-
Gin Mare 4 cl 136:- 6 cl 189:-

Iskalla snapsar
Samtliga 24:-/cl

Göteborg Snaps
O.P. Andersson
Aalborg
Hallands Fläder
Herrgårds Aquavit
Skåne Akvavit
Linie Aquavit

AKVAVIT

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.

Crème Brûlée med färska hallon & mörk chokladsorbet.

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.

SKALDJUR

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

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:-

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.

FÖRRÄTTER	Chili & vitlöksstekta vantageiräkor(ASC) med surdegskrutonger och ostronört. <i>Even & Odd, Riesling, Rheingau</i>	179:-
	Husets fisk- & skaldjurssoppa med vitlöksbröd. <i>Cono Sur, Gewürztraminer</i>	109:-
	Vegan: Langos med tångrom & dillkokt Karl-Johansvamp toppas med cheddarcrème & sherryinlagd lök. <i>Robert Mondavi, chardonnay</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>	
	Vegan: Seitan Bourguignon med skogschampinjon & pärlök serveras med potatispuré. <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, Gewürztraminer</i>	189:-
	Rökt- & gravad lax med dillstuvad potatis och hovmästarsås. <i>Sjöbaren's Pils & Hergårds Aquavit eller Gustave Lorentz, Riesling Burg</i>	249:-
DESSERTER	Sjöbarens vaniljglass med varm hjortronmylta & kaksmulor.	129:-
	Crème Brûlée med färska hallon & mörk chokladsorbet.	119:-
	Sjöbarens chokladtryfflar.	59:-