

MENY 1 499:-

Husets fisk & skaldjurssoppa med vitlöksbröd.

Dagens Fångst.

Kanelstekta äpplen med crumble & fermenterad äppelhonung därtill punschglass & bröduppudingcrème.

MENY 2 699:-

Lättrökt Torsktartar med Polanco störröm, jordärtskockscrème, krispig Quinoa, marinerad potatis samt majonnäs smaksatt med brynt smör.

Skaldjursfat, 150 gram räkor, 3 kokta havskräftor, 1 ostron & kokta blåmusslor serveras med aioli, majonnäs, prästostpaj samt bröd & smör.

Hasselnötsmousse med mörk chokladsorbet serveras med frasigt knyte fyllt med inkokt päron och kanderade rökta hasselnötter.

VEGANSK 419:-

Sjöbarens havssoppa på alger med marinerad seitan & rotfrukter.

Gnocchi med grönkål & hasselnötspesto, ciderpicklad blomkål & tångkaviar.

Glace au four med bränd italiensk maräng, nyponparfait, sockerkaka med vallmo & nyponkaramell.

Blåmusslor kokta med vitt vin, grädde, vitlök & örter.

Förrätt 109:- Varmrätt: 199:-

Grüner Veltliner, Österrike

Färska räkor med aioli och gräslök & citronmajonnäs

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

Granbazán, Albariño, Rias Baixas

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, Canard-Duchêne

Svenska Ostron Tre 168:- Sex 282:- Tolv 502:-
Château De Tracy, Pouilly Fumé

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.

FÖRRÄTTER	Sotade Havskräftor med krämig rotselleripuré & rostad rotselleri därtill picklat äpple & dillpulver. <i>Clarendelle, Haut Brion, Bordeaux</i>	179:-
	Lättrökt Torsktartar med Polanco storrösm, jordärtskockscrème och krispig quinoa samt marinerad potatis & majonnäs smaksatt med brynt smör. <i>Even & Odd, Riesling eller Sjöbarens Pilsner & Göteborg Snaps</i>	199:-
	Sjöbarens havssoppa på alger med marinerad seitan & rotfrukter. <i>Cono Sur, Gewürztraminer</i>	119:-
	Husets fisk- & skaldjurssoppa med vitlöksbröd. <i>Cono Sur, Gewürztraminer</i>	109:-
VARMRÄTTER	Gnocchi med grönkål & hasselnötspesto, ciderpicklad blomkål & tångkaviar. <i>Robert Mondavi, Chardonnay</i>	219:-
	Dagens Fångst <i>Utifrån de råvaror som är bäst för dagen komponerar vi 2-3 varmrätter och presenterar dem på griffeltavla.</i>	
KLASSIKER	Sjöbarens fiskgratäng med torskfilé, räkor, svamp, vitvinsås & duchessepotatis. <i>Le Courier, Chenin Blanc</i>	219:-
	Husets fisk- & skaldjurssoppa med laxfilé, sejfilé, räkor, blåmusslor samt bakade rotfrukter och vitlöksbröd. <i>Cono Sur, Gewürtztraminer</i>	189:-
	Rökt & gravad lax med dillstuvad potatis och hovmästarsås. <i>Sjöbarens Pils & Herrgårds Aquavit eller Gustave Lorentz, Riesling</i>	249:-
DESSERTER	Hasselnötsmousse med mörk chokladsorbet serveras med frasigt knyte fyllt med inkokt päron och kanderade röka hasselnötter.	119:-
	Kanelstekta äpplen med crumble & fermenterad äppelhonung därtill punschglass & brödpuddingcrème.	119:-
	Glace au four med bränd italiensk maräng, nyponparfait, sockerkaka med vallmo & nyponkaramell.	119:-
	Dagens val av Sjöbarens hemgjorda glassar 2 kulor glass med tillbehör.	89:-
	Sjöbarens chokladtryfflar.	59:-