

<b>FÖRRÄTTER</b>	Tigerräkor (ASC märkta) serveras med havrerisotto smaksatt med citron & timjan därtill picklad rödbeta & friterad purjolök. <i>Clarendelle, Haute Brion, Bordeaux</i>	169:-
	Citronrimmad slätvar med smörstekta kantareller, brynt smörskum & jästcrumble. <i>Gustave Lorentz, Riesling Burg, Alsace</i>	159:-
	Husets fisk- & skaldjurssoppa med vitlöksbröd. <i>Cono Sur, Gewürztraminer</i>	109:-
	Veg: Langos med tångrom & dillkokt Karl-Johansvamp toppas med cheddarème & sherryinlagd lök. <i>Clarendelle, Haut Brion, Bordeaux</i>	125:-
<b>VARMRÄTTER</b>	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, rönnbärsjelé & friterad persilja. <i>Leopards Leap, Cabernet Sauvignon</i>	199:-
<b>KLASSIKER</b>	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, Gewürtztraminer</i>	189:-
	Rökt & gravad lax med dillstuvad potatis och hovmästarsås. <i>Sjöbaren's Pils &amp; Hergårds Aquavit eller Gustave Lorentz, Riesling Burg</i>	249:-
<b>DESSERTER</b>	Sjöbarens vaniljglass med varm hjortronmylta & puffat vete samt riven fudge smaksatt med enbär.	129:-
	Bakad choklad på havrebotten med chokladganache smaksatt med kaffe därtill vispad kokosgrädd.	99:-
	Klassisk Crème Caramel.	89:-
	Sjöbarens chokladtryfflar.	59:-

## SKALDJUR

**Blåmusslor kokta med vitt vin och Pernod, vitlök, persilja & grädde serveras med västerbottenskrutonger.**

Förrätt 109:- Varmrätt: 199:-

*Clarendelle, Haute Brion, Bordeaux*

**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, smör och bröd.

*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.*