

MAGDAS MENY

559:-

Lilla räkbåten

Färska och rökta räkor serveras med surdegsbröd och aioli á la Pescadores

Fish & Chips

Färsk koljafilé friterad i en mjölmix spetsad med vårt fatöl Pilsner Urquell. Serveras med aioli (eller remoulad) och friterad klyftpotatis

Varm äppelkompott med smuldeg och vaniljglass

MICKANS MENY

729:-

Toast Skagen

Toppad med löjrom. Serveras med rödlök, gräslök och citron

Bakad Vätterröding

Med beurre blanc, smörstekta kantareller, löjrom, smörslungad potatis och krasse

Crème Brulée

Obs! Vi byter tyvärr inte ut rätter i våra favoritmenyer

VIKTORS MENY

795:-

Crudo på Hamachi

Med picklad jalapeño, gurka och tomatbuljong

Tapas

En tallrik med färska och rökta räkor, havskräfta, färska blåmusslor och frästa vanameiräkor. Serveras med surdegsbröd och aioli

Salt karamell-pannacotta med italiensk maräng, mörk choklad och apelsin



FÖRRÄTTER

LILLA RÄKBÅTEN – 229:-

Färska och rökta räkor serveras
med surdegsbröd och aioli á la
Pescadores

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR –
299:-

Med vitlök- och chilismör,
serveras med surdegsbröd

CRUDO PÅ HAMACHI – 215:-

Med picklad jalapeño, gurka och
tomatbuljong

S.O.S. – 195:-

Med vispat brynt smör,
Grännaknäcke, duo på sill och
ost

TOAST SKAGEN – 229:-

Toppad med löjrom och serveras
med rödlök, gräslök och citron

SMÅLÄNSK KAVIAR

Kaviar från småländska
Strömsnäsbruk. Serveras med
vispad smetana och smörstekt
bröd

10g – 345:- (med 2 cl Grey
Goose vodka 390:-)

OSTRON

Med schalottenvinägrett
– 45:-/st

Panko-friterat med
gochujangmajo – 45:-/st

**OSTRON ÄR EN LEVANDE
ORGANISM OCH KONSUMERAS PÅ
EGEN RISK**

VARMRÄTTER

SMÖRBAKAD RÖDTUNGA — 385:-

Med brynt citronsmör, kapris,
dill och riven pepparrot

UGNSBAKAD VÄTTERÖDING — 399:-

Med beurre blanc, smörstekta
kantareller, löjrom,
smörslungad potatis och krasse

JONATANS FISKELYCKA — 275:-

Familjen Haglunds fisk- och
skalldjurssoppa med färsk
koljafilé, handskalade räkor och
blåmusslor. Serveras med
surdegsbröd och saffransaioli

CAESARSALLAD — 285:-

Med handskalade räkor, parmesan
och krutonger

FISH & CHIPS — 229:-

Lagad från grunden på färsk
koljafilé och med vår egna
frityrmix spetsad med vårt goda
fatöl Pilser Urquell. Serveras
med aioli (eller remouladsås)
och friterad klyftpotatis
(Kan fås glutenreducerad!)

“DAGENS FÅNGST” — 329:-

En tillfällig specialare -
fråga personalen!

SALTBAKAD RÖDBETA — 279:-

Serveras med tryffelmos,
rödbetsky, smörslungad mangold,
dill och krasse

SKALDJUR

MOULES FRITES — 289:-

Färska blåmusslor i gräddig fond
med vitlök och chili. Serveras
med klyftpotatis och aioli

RÄKTALLRIK — 429:-

Färska och rökta räkor serveras med
surdegsbröd, sallad, västerbottenpaj
och aioli (+30 kr vid val av bara
färska räkor)

TAPAS — 485:-

Färska och rökta räkor, havskräfta,
färska blåmusslor och frästa
vanameiräkor. Serveras med
surdegsbröd och aioli

GRATINERAD HUMMER — 629:-

1/1 färsk hummer gratinerad med
vitlöks- och chilismör, serveras
med surdegsbröd, klyftpotatis och
aioli

SKALDJURSTALLRIK DELUXE — 1899:-

Säsongens urval av färska
skalldjur, serveras med
surdegsbröd och passande
dippsåser

EFTERRÄTTER

CRÈME BRÛLÉE – 129:-

VARM ÄPPELKOMPOTT MED
SMULDEG OCH VANILJGLASS – 129:-

SALT KARAMELL-PANNACOTTA
MED ITALIENSK MARÄNG, MÖRK
CHOKLAD OCH APELSIN – 129:-

EN KULA KVÄLLENS GLASS
ELLER SORBET – 55:-

Fråga personalen om
kvällens smaker

CHOKLADTRYFFEL – 55:-

SNACKS

VITLÖKSBRÖD – 79:-

BOQUERONES – 129:-

CHIPS MED LÖJROM – 279:-

Med rödlök, gräslök och vispad
smetana

CHIPS MED TÅNGKAVIAR – 195:-

Med rödlök, gräslök och vispad
smetana

VANAMEIRÄKOR – 79:-

Stekta i chiliolja

OLIVER – 75:-

MARCONAMANDLAR – 65:-

FRITERAD BLÄCKFISK – 119:-

Serveras med citron, aioli
och bröd

HAVSKRÄFTA – 45:-/ST.