



PETERS SJÖSKOG

MENY

Till att börja med

Potatischips, löjrom, gräddfil, picklad rödlök och gräslök <i>Vintips: Le Versant Sauvignon Blanc, Languedoc, Frankrike</i>	169:-
Skagenröra, avokado, rom och potatischips <i>Vintips: Asorei albarinjo, Rias Baixas, Spanien</i>	139:-
Rökta räkor, surdegsbröd, citronaioli och chilimajonnäs <i>Vintips: Keine Name Riesling, Rheingau, Tyskland</i>	129:-
Vattenmelon och fetaost sallad <i>Vintips: Laborie Chenin Blanc, Western Cape, Sydafrika</i>	85:-
Marinerade oliver	45:-
Sallad på buffelmozzarella, tomater, basilika och örtrostade krutonger <i>Vintips: Asorei albarinjo, Rias Baixas, Spanien</i>	95:-
Tzatziki med grillat surdegsbröd	55:-

Sallad och kallt

Sjöskrogens grekiska sallad med tzatziki och grillat surdegsbröd <i>Vintips: Laborie Chenin Blanc, Western Cape, Sydafrika</i>	165:-
Skärgårdstallriken: Rökt lax, gravad lax, brantevikssill, matjessill, skagen, knäcke cheddar och smör <i>Vintips: Turckheim Pinot Gris, Alsace, Frankrike</i>	195:-

Barnens meny

Högrevsburgare med ost, bacon, senapsmajonnäs och pommes frites	85:-
Grillad flankstek med bearnaise och pommes frites	85:-
Pannkaka med sylt och grädde	75:-

Självklart får barnen en kula glass efter maten!

Från grill och spis

Moules frites. Vin- och gräddkokta musslor med aioli och pommes frites <i>Vintips: Le Versant Sauvignon Blanc, Languedoc, Frankrike</i> <i>Umani Ronchi Chardonnay Le Busche, Marche, Italien</i>	195:-
Boullabaise med grillat surdegsbröd och aioli <i>Vintips: Umani Ronchi Chardonnay Le Busche, Marche, Italien</i> <i>Louis Latour Hautes-Côtes-de-Beaune Pinot Noir, Bourgogne, Fra</i>	225:-
Kokt torskrygg med gubbröra, brynt smör och pepparrot <i>Vintips: Gruber Röschitz Grüner Veltliner EKO, Österrike</i>	275:-
Högrevsburgare 2 x 100g, brioche, senapsmajonnäs, rökt cheddar, bacon, saltgurka, roman och picklad lök <i>Vintips: Speri Ripasso, Veneto, Italien</i>	165:-
Seglartoast 200g av veckans styckdetalj, surdegsbaguette, sauce Bearnaise, tomatsallad och pommes frites Pris: fråga serveringspersonalen <i>Vintips: Sin Complejos Tempranilli, Toro, Spanien</i>	
Grillad flankstek med picklade sommargrönsaker, trädgårdssallad, barbequesås, sherrymajonnäs och krispig nypotatis <i>Vintips: Salentein Barrel selection Malbec, Mendoza, Argentina</i>	235:-

En söt avrundning

Rabarberpaj med vaniljsås <i>Vintips: Tokaji St. Stephans Crown 5 Puttonyos, Ungern</i>	75:-
Chokladbrownie med vispgrädde <i>Vintips: Dulce Monastrell, Spanien</i>	95:-
Färska jordgubbar med vaniljglass och vispgrädde	95:-
Kulglass 25:- / kula	