



## FÖRRÄTTER

**SQ:s Skagenröra 175 / 245**

 Med grillat levainebröd, forellrom,  
 dillmajonnäs och picklade senapsfrön

**Oxtartar 165 / 235**

 Med Dijonaise, kapris, picklade gulbetor  
 och finhackad lök

**Jordärtskockssoppa 145/215**

 Severas med svampduxelle, körsbärstomater  
 och krasse

## VARMRÄTTER

**Grillad Kalventrecôte 355**

 Med tomat- och dragonemulsion, rödvinssky,  
 pommes frites och sallad på bakade tomater

**Mjukbakad fjällröding 295**

 Med vitvinssås, skaldjursbrandade, spetskål  
 och sjökorall

**Pasta Casarecce 235**

I krämig tryffelsås.

Toppas med lagrad grana och grönkålschips

*Lägg till rödvinsbräserverad oxkind för 295 kr*

## TRERÄTTERS MENY

525 kr

**Jordärtskockssoppa**
 Med svampduxelle, körsbärstomater  
 och krasse
*eller***SQ:s Skagenröra**
 Med grillat levainebröd, forellrom,  
 dillmajonnäs & picklade senapsfrön

\*\*

**Mjukbakad fjällröding**
 Med vitvinssås, skaldjursbrandade,  
 spetskål och sjökorall
*eller***Tryffelpasta**
 Casarecepasta i krämig tryffelsås.  
 Toppas med lagrad grana och  
 grönkålschips

*Önskar du lägga till  
 rödvinsbräserverad oxkind?*

\*\*\*

**Crème Brûlée**
**SQ:s Högrevsburgare 225**

 Med 3 sorters lök, het srirachamajonnäs,  
 pepper jackost & smörgåsgurka

**SQ:s Poke Bowl (vegansk alternativ finns) 275**

 Med hemgjord sweetchili, glasnudlar, goma wakame  
 soja- och sesammarinerad lax, edamamebönor, lök,  
 sesammajonnäs, avokado, gari & koriander

## DESSERT

**Crème Brûlée 95**
**Choklad- och nougatmousse 95**

Med hallonsås, hallonsorbet och havrecumble

**The Brunch Farmacy's choklad 35**

Med havssalt &amp; mörk choklad

**BARNMENY 75 kr**
**Pannkakor med sylt och grädde**
**Hamburgare**

Med pepper jackost, ketchup och pommes

**Ångbakad rödingfilé**

Med vitvinssås och potatismos

 Är du allergiker, tveka inte att fråga din  
 servitör/ servitris om allergener.



**STARTERS**

<b>SQ:s Skagen</b>	175/245
With grilled levain bread, trout roe, dill mayonnaise & pickled mustard seeds	
<b>Ox tartar</b>	165/235
With Dijonnaise, capers, pickled yellow beets and onion	
<b>Jersusalem artichoke soup</b>	145/215
With mushroom duxelle, cherry tomatoes and cress	

**Set Three Course Menu**

525 :-

**Jersusalem artichoke soup**

With mushroom duxelle, cherry tomatoes and cress

*or*

**SQ:s Skagen**

With grilled levain bread, trout roe, dill mayonnaise and pickled mustard seeds

\*\*

**Soft baked char**

With white wine sauce, sea food brandade, cabbage and sea coral

*or*

**Pasta Casarecce**

With creamy truffle sauce.  
Topped with aged cheese and green cabbage chips

*Do you wan't to add red wine braissed ox?*

\*\*\*

**Crème Brûlée**

**MAINS**

**Grilled Veal entrecôte 355**

With tomato and terragon emulsion, red wine sauce, French fries and salad with baked tomatoes

**Soft baked char 295**

With white wine sauce, sea food brandade, cabbage and sea coral

**Pasta Casarecce 235**

With creamy truffle sauce.  
Topped with aged cheese and green cabbage chips

*Add red wine braissed ox for 295 sek*

**SQ:s Chuck roll burger 225**

With 3 kinds of onions, hot sriracha mayonnaise, pepper jack cheese & sweetened cucumber

**SQ:s Poke Bowl (vegan option available) 275**

With glass nodles, sweet chili, soy and sesame marinated salmon, avocado, gari and cilantro

**DESSERTS**

**Crème Brûlée 95**

**Chocolate and nougat mousse 95**

With raspberry sauce, raspberry sorbet and out crumbles

**The Brunch Farmacy's chocolate 35**

With sea salt & dark chocolate

**KIDS MENU 75 sek**

**Pancakes with whipped cram and jam**

**Hamburger**

with pepper jack cheese, ketchup and French fries

**Soft baked char**

With white wine sauce and mashed potatoes

If you have Allergies, don't hesitate to ask your waiter/waitress