


**FÖRRÄTTER**

<b>SQ:s Skagenröra</b>	<b>175 / 245</b>
Med grillat levainebröd, forellrom, dillmajonnäs och picklade senapsfrön	
<b>Oxtartar</b>	<b>165 / 235</b>
Med Dijonaise, kapris, picklade gulbetor och finhackad lök	
<b>Jordärtskockssoppa</b>	<b>145 / 215</b>
Serveras med svampduxelle, körsbärstomater och krasse	
<b>Husgjorda sillar &amp; lax</b>	<b>165</b>
Serveras med kryddost, gräddfyl, skagenröra & ägg	

**TRERÄTTERS MENY**
**525 kr**
**Jordärtskockssoppa**

Med svampduxelle, körsbärstomater och krasse

*eller*
**SQ:s Skagenröra**

Med grillat levainebröd, forellrom, dillmajonnäs &amp; picklade senapsfrön

\*\*\*

**Mjukbakad fjällröding**

Med vitvinssås, skaldjursbrandade, spetskål och sjökorall

*eller*
**Pasta Casarecce**

I krämig tryffelsås. Toppas med lagrad grana och grönkålschips

*Önskar du lägga till rödvinsbräserverad oxkind?*

\*\*\*

**Crème Brûlée**

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

**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 +60 kr*
**SQ:s Högrevsburgare 225**

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

**Honungsglacerad anka 325**

Serveras med potatispuré, rödkål smaksatt med anklever, råstekt brysselkål &amp; tranbärssky

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

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

**SQ:s JULMENY 595 kr**
**Husgjorda sillar & lax**

Serveras med kryddost, gräddfyl, skagenröra &amp; ägg

\*\*

**Honungsglacerad anka**

Serveras med potatispuré, rödkål smaksatt med anklever, råstekt brysselkål &amp; tranbärssky

\*\*\*

**Manjarichoklad**

Serveras med inlagda hjortron, pepparkaksglass &amp; kanderade nötter


**STARTERS**

- SQ:s Skagen** 175/245  
 With grilled levain bread, trout roe, dill mayonnaise & pickled mustard seeds
- Ox tartar** 165/235  
 With Dijonnaise, capers, pickled yellow beets and onion
- Jersusalem artichoke soup** 145/215  
 With mushroom duxelle, cherry tomatoes and cress
- Home made herring & salmon** 165  
 Served with cheese, sour cream, "skagen" & egg

**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 cheek?*

\*\*\*

**Crème Brûlée**

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

**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 cheek for +60 sek*
- SQ:s Chuck roll burger** 225  
 With 3 kinds of onions, hot sriracha mayonnaise, pepper jack cheese & sweetened cucumber
- Honey glazed duck** 325  
 Served with potato puree, red cabbage flavoured with foie gras, fried brussels sprouts & cranberry gravy
- SQ:s Poke Bowl** (vegan option available) 275  
 With glass noodles, sweet chili, soy and sesame marinated salmon, avocado, gari and cilantro

**SQ:s CHRISTMAS MENU 595 kr**

*Home made herring & salmon  
 Served with cheese, sour cream,  
 "skagen" & egg*

\*\*

*Honey glazed duck  
 Served with potato puree, red cabbage  
 flavoured with foie gras, fried brus-  
 sels sprouts & cranberry gravy*

\*\*\*

*Manjari chocolate  
 Served with pickled cloud berries,  
 gingerbread ice cream & candied nuts*