

SQ

SALTSJÖQVARN

BAR & RESTAURANG

- À LA CARTE -



COCKTAILS 160

PRALINE OLD FASHIONED

NOUGATROM - APELSINBITTERS - COINTREAU
NOUGAT RUM - ORANGE BITTERS - COINTREAU

BLOOD ORANGE HIGHBALL

BOURBON - HAVTORSNVODKA - BLODAPELSIN - SODA
BOURBON - SEA BUCKTHORN VODKA - BLOOD ORANGE

BRANCAPPLE

FERNET - CALVADOS - CITRON - ÄGGVITA
FERNET - CALVADOS - LEMON - EGG WHITE

GINGER GOOSE

GREY GOOSE CITRON - GINGER LIQUEUR - HONUNG - CITRON
LEMON GREY GOOSE - GINGER LIQUEUR - HONEY - LEMON

PERFECT LADY

PINK GIN - PERSIKOLIKÖR - CITRON - ÄGGVITA
PINK GIN - PEACH LIQUEUR - LEMON - EGG WHITE

STRAWBERRY DREAM

JORDGUBBSROM - ANANAS - CITRON - SPRITE
STRAWBERRY RUM - PINEAPPLE - LEMON - SPRITE

MARRAKESH MULE

VODKA - CHAI - GINGER BEER - LIME
VODKA - CHAI TEA - GINGER BEER - LIME

VERDANT VOYAGE

MEZCAL - GRÖN CHARTREUSE - AMARO - LIME - OLIVOLJA
MEZCAL - CHARTREUSE VERTE - AMARO - LIME - OLIVE OIL

SPICY PALOMA

TEQUILA - ROSA GRAPEFRUKT - LIME - CAYENNEPEPPAR
TEQUILA - PINK GRAPEFRUIT - LIME - CAYENNE PEPPER

SIESTA

TEQUILA - CAMPARI - GRAPEFRUKT - LIME
TEQUILA - CAMPARI - GRAPEFRUIT - LIME

MOCKTAILS 95

MINT & GINGER

MYNTA - GINGER BEER - LIME
MINT - GINGER BEER - LIME

STRAWBERRY ALARM CLOCK

JORDGUBB - BLODAPELSIN - BUBBEL
STRAWBERRY - BLOOD ORANGE - BUBBLES

RASPBERRY LEMON DROP

CITRON - HALLON - SODAVATTEN
LEMON - RASPBERRY - SODA WATER

HIBISCUS COLLINS

HIBISKUSTE - SODA - AGAVE - CITRON
HIBISCUS TEA - SODA - AGAVE - LEMON

GIN & TONIC 160

AUDEMUS PINK PEPPER GIN

ELDERFLOWER TONIC - APELSINZEST
ELDERFLOWER TONIC - ORANGE ZEST

G-VINE JUNE PEACHE GIN

GRAPEFRUKT - CONNOISSEURS TONIC - JORDGUBB
GRAPEFRUIT - CONNOISSEURS TONIC - STRAWBERRY

HERNÖ DRY GIN

INDIAN TONIC - MYNTA & TELlicherryPEPPAR
INDIAN TONIC - MINT & TELlicherry PEPPER

LE GIN BY CHRISTIAN DROUIN

ELDERFLOWER TONIC - RÖTT ÄPPLÉ
ELDERFLOWER TONIC - RED APPLE

MERMAID ZEST GIN

CONNOISSEURS TONIC - CITRON & ROSMARIN
CONNOISSEURS TONIC - LEMON & ROSEMARY

STHLM BRÄNNERI DRY GIN

INDIAN TONIC - CITRONZEST & ENBÄR
INDIAN TONIC - LEMON ZEST & JUNIPER

NO. 3 DRY GIN

INDIAN TONIC - CITRONZEST & ENBÄR
INDIAN TONIC - LEMON ZEST & JUNIPER

RUTTE DUTCH DRY GIN

INDIAN TONIC - LIME
INDIAN TONIC - LIME

GOLD GIN

INDIAN TONIC - APELSINZEST
INDIAN TONIC - ORANGE ZEST

KNUT HANSEN DRY GIN

INDIAN TONIC - CUCUMBER
INDIAN TONIC - CUCUMBER

SNACKS

KVÄLLENS OST MED MARMELAD & FRÖKNÄCKE / 95
CHEF'S CHOICE OF CHEESE WITH MARMALADE & SEED CRACKERS

TRYFFELSALAMI & JAMÓN SERRANO / 105

LÖJROMSCHIPS MED SMETANA & GRÄSLÖK / 145
BLEAK ROE CRISPS WITH SMETANA & CHIVES

CAVIAR N25 OSCIETRA 30 g - 795 | 10 g - 375
SERVERAD MED BRIOCHE, SMETANA, SCHALOTTENLÖK & GRÄSLÖK
SERVED WITH BRIOCHE, SMETANA, SCHALLOTS & CHIVES

OSTRON MED MIGNONETTE & CITRON 1 st - 45 | 6 st - 235
OYSTERS SERVED WITH MIGNONETTE & LEMON

FÖRRÄTTER / STARTERS

TOAST SKAGEN / 215
DILLOJA - FORELLROM - PICKLAD LÖK - GRILLAT LEVAINBRÖD
TOAST SKAGEN - SHRIMP - DILL OIL - TROUT ROE - PICKLED ONION - GRILLED LEVAIN

GAMBAS PIL PIL 1/2 / 195
VANNAMEIRÄKOR - VITLÖKSOLJA - CITRON - PICKLAD JALAPEÑO - GRILLAT BRÖD
VANNAMEI SHRIMP - GARLIC OIL - LEMON - PICKLED JALAPEÑO - GRILLED BREAD

VITELLO TONNATO / 195
KALV - SKUM AV TONFISK - KAPRIS - SPARRIS - RÖDLÖK
VEAL - TUNA FOAM - CAPERS - ASPARAGUS - RED ONION

RÅBIFF / 185
RAMSLÖK - KALAMATAOLIV - KONFITERAD VITLÖK - RISKRISP
STEAK TARTARE - RAMSON - KALAMATA OLIVE - GARLIC CONFIT - RICE CRISP

VIT SPARRIS - 215 | VEGAN - 175
KRISPIG POTATIS - HOLLANDAISESÅS - LÖJROM - ÄNGSSYRA
WHITE ASPARAGUS - CRISPY POTATO - HOLLANDAISE SAUCE - BLEAK ROE

BURRATA / 185
RAMSLÖKSPESTO - KALAMATAOLIV - PUMPAFRÖN - TOMATMARÄNG - PICKLAD GURKA
BURRATA - RAMSON PESTO - KALAMATA OLIVE - PUMPKIN SEEDS - TOMATO MERINGUE

TRE APTITRETARE FRÅN KÖKET / 275
SELECTION OF BITE SIZE APPETIZERS

(PERFEKT ATT DELA PÅ, PRIS FÖR TVÅ PERSONER)
(PERFECT TO SHARE, PRICE FOR TWO)

VARMRÄTTER/ MAINS

RÖDING /345

FÄRSK POTATIS - VÅRPRIMÖRER - BEURRE BLANC - FORELLROM - GRÄSLÖK - RAMSLÖKSOLJA
ARCTIC CHAR - NEW POTATOE - SPRING VEGETABLES - BEURRE BLANC - TROUT ROE - CHIVES

GAMBAS 'PIL PIL' 1/1 / 295

VANNAMEIRÄKOR - VITLÖKSOLJA - FERMENTERAD CITRON - PICKLAD JALAPEÑO - GRILLAT BRÖD
VANNAMEI SHRIMP - GARLIC OIL - FERMENTED LEMON - PICKLED JALAPEÑO - GRILLED BREAD

MOULES FRITES / 265

BLÅMUSSOR - VITVINSSÅS - AIOLI - POMMES FRITES
MOULES FRITES - BLUE MUSSELS - WHITE WINE SAUCE - AIOLI - FRENCH FRIES

RIGATONI / 275

RAMSLÖK - GRANA PADANO - MURKLOR
RIGATONI - WILD GARLIC - GRANA PADANO - MORELS

COUSCOUS (VEGAN) / 255

GRÖN SPARRIS - SALTAD CITRON - HAVREGRÄDDE - FÄRSKA ÖRTER
GREEN ASPARAGUS - SALTED LEMON - OAT CRÈME - FRESH HERBS

VÅRLAMM / 345

POMMES ANNA - VÅRPRIMÖRER - RÖDVINSSÅS MED SVART VITLÖK & KÖRSBÄRSVINÄGER
SPRING LAMB - POMMES ANNA - SPRING VEGETABLES - RED WINE SAUCE WITH BLACK GARLIC

ENTRECÔTE / 385

POMMES FRITES - TOMATSALLAD - PEPPARSÅS - ÖRTMAJONNÄS
RIB EYE - FRENCH FRIES - TOMATO SALAD - PEPPERCORN SAUCE - HERB MAYONNAISE

FLÄSKSCHNITZEL / 275

FRITERAD POTATIS - SKUM AV GRANA PADANO - STUVAD SAVOJKÅL MED BACON
PORK SCHNITZEL - FRIED POTATOES - CREAMED SAVOY CABBAGE WITH BACON - CHEESE FOAM

RÅBIFF 1/1 / 285

RAMSLÖK - KALAMATAOLIV - KONFITERAD VITLÖK - RISKRISP - POMMES FRITES
STEAK TARTARE - RAMSON - KALAMATA OLIVE - GARLIC CONFIT - RICE CRISP - FRENCH FRIES

SQ'S TRERÄTTERS MENY / 595

FRÅGA DIN SERVIS OM
KVÄLLENS RÄTTER
CHEF'S CHOICE THREE COURSE MENU

FRÅGA ER SERVITÖR VID FUNDERINGAR OM ALLERGIER. KOSTPREFERENSER & KÖTTETS URSPRUNG
PLEASE CONSULT OUR WAITING STAFF WITH ANY QUESTIONS RELATED TO ALLERGIES. DIETARY PREFERENCES & ORIGIN OF MEATS

KLASSIKER PÅ SQ / CLASSICS AT SQ

TOAST SKAGEN 1/1 / 295

DILLOJA - FORELLROM - PICKLAD LÖK - GRILLAT LEVAINBRÖD

TOAST SKAGEN - SHRIMP - DILL OIL - TROUT ROE - PICKLED ONION - GRILLED LEVAIN

CAESARSALLAD /245

KYCKLING - BACON - GRANA PADANO - KRUTONGER

CAESAR SALAD - CHICKEN - BACON - GRANA PADANO CHEESE - CROUTONS

SQ BURGER BEEF | HALLOUMI / 275

POMMES FRITES - TRE SORTERS LÖK - CHILIMAJONNÄS - CHEDDAROST

FRENCH FRIES - ONION THREE WAYS - CHILI MAYO - CHEDDAR CHEESE

BARNMENY / KIDS MENU

BARNBURGARE (KIDS BURGER) / 95

PASTA MED SMÖR & PARMESAN (PASTA WITH BUTTER & PARMESAN) / 95

PANNKAKOR MED GRÄDDE & SYLT (PANCAKES WITH CREAM & JAM) / 95

VINTIPS / WINE SUGGESTIONS

CAVIAR & OSTRON (OYSTERS) - CHAMPAGNE DEUTZ / 175

TOAST SKAGEN - RIESLING TROCKEN / 185

GAMBAS PIL PIL - ALVARINHO / 135

VITELLO TONNATO & RÅBIFF (TARTARE) - DOURO TINTO / 155

VIT SPARRIS (WHITE ASPARAGUS) / RIESLING TROCKEN - 185

BURRATA & COUS COUS - CHENIN BLANC / 165

RÖDING - MARGARET RIVER SAUVIGNON BLANC / 175

MOULES FRITES - CHABLIS / 185

RIGATONI - VALTELLINA SUPERIORE RISERVA '16 (NEBBIOLO) / 195

VÅRLAMM (LAMB) - SYRAH / 165

ENTRECÔTE - PRIORAT / 180

SCHNITZEL & CAESAR SALAD - CALIFORNIA PINOT NOIR / 165

BURGER BEEF - VALPOLICELLA RIPASSO / 155

BURGER HALLOUMI - CALIFORNIA CHARDONNAY / 145

DESSERT

RABARBER/ 95

GANACHE PÅ YOGHURT & VIT CHOKLAD - KARDEMUMMASMUL

RHUBARB - WHITE CHOCOLATE & YOGHURT GANACHE - CARDAMOM CRUMBLE

HEMGJORD GLASS & SORBET 1 kula - 55 | 3 kulor - 125

VANIJ - RABARBER & JORDGUBBE - HALLON

HOME MADE ICE CREAM OR SORBET 1 scoop - 55 | 3 scoops - 125

VANILLA - RHUBARB & STRAWBERRY - RASPBERRY

CRÈME BRÛLÉE / 95

KVÄLLENS OST MED MARMELAD & FRÖKNÄCKE / 95

CHEF'S CHOICE OF CHEESE WITH MARMALADE & SEED CRACKER

"TRE MUSKETÖRER" / 155

CHOKLADTRYFFEL - BRYGGKAFFE - 3 CL ROM (BRUGAL 1888)

"THE THREE MUSKETEERS": CHOCOLATE TRUFFLE - COFFEE - 3 CL RUM

SQ'S GRAND ROCKY ROAD / 180

CHOKLADMOUSSE - KARAMELLISERAD BANAN - TOFFEE - PISTAGE

VANIJGLASS - MARSHMALLOWS - BLÅBÄRSKOMPTT - PASSIONSFRUKTSGEL

CHOCOLATE MOUSSE - CARAMELLIZED BANANA - TOFFEE - PISTACCHIO

VANILLA ICE CREAM - MARSHMALLOWS - BLUEBERRY COMPOTE - PASSION FRUIT GEL

(PERFEKT ATT DELA PÅ, PRIS FÖR TVÅ PERSONER)

(PERFECT TO SHARE, PRICE FOR TWO)



FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM!

SCANNA QR-KODEN FÖR ATT SE OSS IN ACTION

OCH HÅLLA DIG UPPDATERAD OM VÅRA NYHETER & ERBJUDANDEN!

SQ

SALTSJÖQVARN

BAR & RESTAURANG

