

SQ

SALTSJÖQVARN

BAR & RESTAURANG

- SPA & STAYCATION -

SNACKS

OLIVER / OLIVES	65
MARCONAMANDLAR / ALMONDS	65
OSTASIETTE / CHEESE PLATTER	95
CHARKUTERIEASIETTE / COLD CUTS	105
LÖJROMSCHIPS / BLEAK ROE CRISPS	145
OSTRON / OYSTER	45
OSTRON, 6 st. / OYSTER 6 pc.	235

VINPAKET / WINE PAIRINGS

"TASTING SQ"	470
--------------	-----

VÅR SOMMELIERS URVAL FRÅN VINKÄLLAREN.
ETT GLAS TILL VARDERA RÄTT, MATCHADE TILL ER MENY.

*OUR SOMMELIERS CELLAR SELECTION,
ONE GLASS FOR EACH DISH, PAIRED WITH YOUR MENU*

FÖRRÄTTER / STARTERS

TOAST SKAGEN

DILLOLJA - FORELLROM - PICKLAD lök - GRILLAT LEVAINBRÖD

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

VITELLO TONNATO

KALV - SKUM AV TONFISK - KAPRIS - SPARRIS - RÖDLÖK

VEAL - TUNA FOAM - CAPERS - ASPARAGUS - RED ONION

BURRATA

RAMSLÖKSPESTO - KALAMATAOLIV - PUMPAFRÖN - TOMATMARÄNG

RAMSON PESTO - KALAMATA OLIVE - PUMPKIN SEEDS - TOMATO MERINGUE

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

RÖDING

FÄRSKPOTATIS - VÅRPRIMÖRER - BEURRE BLANC - FORELLROM - GRÄSLÖK

ARCTIC CHAR - SPRING VEGETABLES - BEURRE BLANC - TROUT ROE - CHIVES

PASTA LIMONE

CITRON & SMÖRSÅS - JORDÄRTSKOCKA - RAMSLÖK - GREMOLATA - PECORINO

LEMON & BUTTER SAUCE - ARTICHOKE - RAMSON - GREMOLATA - PECORINO

VÅRLAMM

POMMES ANNA - VÅRPRIMÖRER - RÖDVINSSÅS MED SVART VITLÖK

SPRING LAMB - POMMES ANNA - SPRING VEGETABLES -

RED WINE SAUCE WITH BLACK GARLIC

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE / 95

JORDGUBBAR / 95

KARAMELLISERAD VIT CHOKLADMousse - FLÄDERGLASS - MANDELSMUL

STRAWBERRIES - WHITE CHOCOLATE MOUSSE - ELDERFLOWER ICE CREAM

ALMOND CRUMBLE



FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM
FÖR ATT INTE MISSA VÅRA NYHETER OCH ERBJUDANDEN!
SCANNA QR-KODEN OCH HÅLL DIG UPPDATERAD.