

SQ
SALTSJÖQVARN
BAR & RESTAURANG

- À LA CARTE -



COCKTAILS 160

NUTELLA OLD FASHIONED

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

BLOOD ORANGE HIGHBALL

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

BLUE CHRISTMAS

VODKA - SAFFRANSLIKÖR - BLÅBÄR - CITRON
VODKA - SAFFRON LIQUEUR - BLUEBERRY - LEMON

COSA NOSTRA

APERITIVO - ARANCIATA - ITALICUS - MOUSSERANDE VIN
APERITIVO - ARANCIATA - ITALICUS - SPARKLING WINE

PERFECT LADY

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

JACK SPARROW

MÖRK ROM - CHAMBORD - MARASCHINO - CITRON
DARK RUM - CHAMBORD - MARASCHINO - LEMON

MARRAKESH MULE

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

BOHEMIAN COLLINS

OLD TOM GIN - ABSINTHE - CITRON - SODA
OLD TOM GIN - ABSINTHE - LEMON - SODA

BELLA NOTTE

GIN MED PLOMMON, NEJLIKA & KANEL - APERITIVO - CITRON
GIN WITH PLUM, CLOVES & CINNAMON - APERITIVO - LEMON

PEAR JULEP

PÄRONCOGNAC - MYNTA - SOCKERLAG - SODA
PEAR COGNAC - MINT - SIMPLE SYRUP - SODA

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

TAREQ TAYLOR GIN

INDIAN TONIC - TORKAD LIME
INDIAN TONIC - DRIED LIME

G-VINE JUNE PEACHE GIN

CONNOISSEURS TONIC - JORDGUBB
CONNOISSEURS TONIC - STRAWBERRY

HERNÖ DRY GIN

INDIAN TONIC - MYNTA & TELLICHERRYPEPPAR
INDIAN TONIC - MINT & TELLICHERRY PEPPER

LE GIN BY CHRISTIAN DROUIN

FLÄDERTONIC - 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 - TORKAD GRAPEFRUKT
INDIAN TONIC - DRIED GRAPEFRUIT

TANQUERAY FLOR DE SEVILLE

FLÄDERTONIC - APELSINZEST
ELDERFLOWER TONIC - ORANGE ZEST

GIN MARE

CONNOISSEURS TONIC - LIME, OLIVE & TIMJAN
CONNOISSEURS TONIC - LIME, OLIVE & THYME

SKAGERRAK GIN

INDIAN TONIC - CITRONZEST
INDIAN TONIC - LEMON ZEST

NON-ALCOHOLIC CLASSICS 125

VIRGIN APERITIVO SPRITZ

APERITIVO - ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE - SODA
APERITIVO - N.A. SPARKLING WINE - SODA WATER

VIRGIN AMARETTO SOUR

AMARETTI - CITRON - VEG. SKUM
AMARETTI - LEMON - VEG. FOAM

VIRGIN WHISKEY SOUR

AMERICAN MALT - CITRON - VEG. SKUM
AMERICAN MALT - LEMON - VEG. FOAM

VIRGIN SOUTH SIDE ROYALE

LONDON DRY SPIRIT - CITRON - VEG. SKUM
LONDON DRY SPIRIT - CITRON - VEG. FOAM

SNACKS

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

KVÄLLENS CHARCUTERIE / 105
CHEF'S CHOICE OF COLD CUTS

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

FÖRRÄTTER / STARTERS

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

RÅBIFF / 185
ANJOVISMAJONNÄS - SYLTÖK - POTATISCHIPS MED DILL & WASABI
STEAK TARTARE - ANCHOVY MAYO - PICKLED ONION - POTATO CRISPS WITH DILL & WASABI

CARPACCIO PÅ ROTSELLERI & TRYFFEL / 165
ROTSELLERI - TRYFFELPONZU - TRYFFELMAJONNÄS - HASSELNÖTTER - PECORINO
CELERIAC CARPACCIO - TRUFFLE DRESSING - HAZELNUTS - PECORINO

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 / 325

SAFFRANSÅS - POTATISKAKA - FÄNKÅL - KAPRISCHUTNEY - ENDIVE

ARCTIC CHAR - SAFFRON SAUCE - POTATO CAKE - FENNEL - CAPER CHUTNEY - ENDIVE

TOAST SKAGEN 1/1 / 295

DILLOJA - FORELLROM - PICKLAD LÖK - GRILLAT LEVAINBRÖD

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

FETTUCINE 'GORGONZOLA E NOCI' / 265

PASTA FETTUCINE - GORGONZOLA - VALNÖTTER - MARINERAD JORDÄRSTKOCKA - RUCCOLA

FETTUCINE PASTA - GORGONZOLA - WALNUTS - MARINATED ARTICHOKE - ARUGULA

PLAT DU JOUR 'VEGAN' / 235

VI HAR ALLTID EN VEGANSK VARMRÄTT, FRÅGA ER SERVITÖR OM KVÄLLENS SERVERING

VEGAN PLAT DU JOUR, ASK YOUR WAITER FOR TONIGHT'S VEGAN MAIN COURSE.

ANKBRÖST 'ORANGE' / 335

APELSINSÅS - BRIOCHE - SVARTROT - GRÖNKÅL - KARAMELLISERAD LÖKCRÈME

DUCK BREAST - SAUCE ORANGE - BRIOCHE - SALSIFY - KALE - CARAMELLIZED ONION CRÈME

ENTRECÔTE / 395

POMMES FRITES - TOMATSALLAD - RÖDVINSSÅS - ÖRTMAJONNÄS

RIB EYE - FRENCH FRIES - TOMATO SALAD - RED WINE SAUCE - HERB MAYONNAISE

RÅBIFF 1/1 / 285

ANJOVISMAJONNÄS - SYLTÖK - POTATISCHIPS MED DILL & WASABI - POMMES FRITES

STEAK TARTARE - ANCHOVY MAYO - PICKLED ONION - POTATO CRISP WITH DILL & WASABI - FRIES

SQ BEEF BURGER | SQ HALLOUMI BURGER / 275

POMMES FRITES - TRE SORTERS LÖK - CHILIMAJONNÄS - CHEDDAROST

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

CAESARSALLAD / 245

KYCKLING - BACON - GRANA PADANO - ROMANSALLAD - KRUTONGER

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

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

JULBORD / CHRISTMAS TABLE

ÅRETS JULBORD AV TAREQ TAYLOR & CARINA BRYDLING / 895
TISDAG-LÖRDAG 28/11-23/12

I ÅR FÅR VÅRT JULBORD EN NY, GLÄNSANDE INRAMNING. TVÅ AV SVERIGES MEST VÄLRENNOMMERADE KOCKAR, TAREQ TAYLOR & CARINA BRYDLING, GÅR SAMMAN FÖR ATT SKAPA EN MATUPPLEVELSE SOM FÖRENAR TRADITION MED NYTÄNKANDE PÅ ETT SÅTT SOM BARA DE KAN. TILLSAMMANS HAR DE KOMPONERAT EN JULMENY SOM HYLLAR HANTVERKET OCH BJUDER PÅ MÖTET MELLAN DET VÄLBEKANTA OCH DET ÖVERRASKANDE – DEN DÄR SPECIELLA KÄNSLAN AV ATT SAMLAS RUNT BORDET UNDER ÅRETS MEST STÄMNINGSFULLA TID.

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

ROTSELLERI & TRYFFEL - STELLENBOSCH CHARDONNAY / 175

TOAST SKAGEN - ALBARIÑO / 185 | CHABLIS / 185

RÅBIFF (STEAK TARTARE) - BOURGOGNE ROUGE / 185

FETTUCINE 'GORGONZOLA E NOCI' - SAUVIGNON BLANC / 150

RÖDING - ALSACE GEWÜRZTRAMINER & RIESLING / 165

ANKBRÖST - LIRAC GRENACHE & SYRAH / 170 | NEBBIOLO / 185

ENTRECÔTE - 2018 ADELAIDE HILLS CABERNET SAUVIGNON / 185

SQ BURGER - BORDEAUX MERLOT / 165



VINER PÅ GLAS/ WINES BY THE GLASS

BUBBEL / SPARKLING

N.V. CHAMPAGNE (FR) DEUTZ "BRUT CLASSIC"	175/950
N.V. CAVA (ES) MAS PERE "BRUT SELECCIO"	125/570
N.V. CREMANT 'TAREQ' (FR) TAREQ TAYLOR, CREMANT DE LOIRE	145/690

VITT VIN / WHITE WINE

2024 SAUVIGNON BLANC & VERDEJO (ES) VENTA LA VEGA, CASTILLA-LA MANCHA	150/675
2024 ALBARIÑO (ES) ALBAMAR, RIAS BAIXAS	185/830
2022 CHARDONNAY 'SMÖRIG' (SA) GLENELLY 'ESTATE RESERVE', STELLENBOSCH	175/790
2023 RIESLING 'TAREQ' (DE) TAREQ TAYLOR, RHEINGAU	145/660
2022 HUSETS VITA / HOUSE WHITE (IT) PIUMAROSSA, ABRUZZO	125/560
2023 CHABLIS (FR) FÈVRE (CHARDONNAY), BOURGOGNE	185/830
2023 GEWÜRZTRAMINER & RIESLING (FR) JOSMEYER 'FLEUR DE LOTUS', ALSACE	165/740

ROSÉ

2024 GRENACHE 'ROSÉ' (FR) MINUTY 'PRESTIGE', PROVENCE	140/635
--	---------

RÖTT VIN / RED WINE

2022 PINOT NOIR 'TAREQ' (FR) TAREQ TAYLOR, LANGUEDOC	145/660
2018 CABERNET SAUVIGNON (AU) PARACOMBE, ADELAIDE HILLS	185/840
2022 GRENACHE & SYRAH (FR) CHÂTEAU MONT-REDON, IIRAC	170/765
2020 MERLOT & CABERNET (FR) CHÂTEAU LESCALE, BORDEAUX	165/740
2016 NEBBIOLO 'RISERVA' (IT) NINO NEGRI, VALTELLINA SUPERIORE	185/840
2022 HUSETS RÖDA / HOUSE RED (IT) PIUMAROSSA, ABRUZZO	125/560
2022 BOURGOGNE ROUGE (FR) JOSEPH DROUHIN (PINOT NOIR), BOURGOGNE	175/790

ÖL & CIDER / BEER & CIDER

FATÖL / DRAUGHT BEER

CARLSBERG EXPORT 5% / 83

STAROPRAMEN 5% / 98

ERIKSBERG KARAKTÄR 5,4% / 89

BROOKLYN STONEWALL INN SESSION IPA 4,6% / 95

BIRRA PORRETTI 5% / 86

KRONENBOURG 1664 BLANC 5% / 89

GUINNESS 4,2% / 99 (50 cl)

FLASKÖL / BOTTLED BEER

NACKA BRYGGERI SALTSJÖ LAGER 5% / 88

NACKA BRYGGERI SICKLA NEIPA 6,2% / 97

NACKA BRYGGERI BALTIC PORTER 10,1% / 115

NACKA BRYGGERI JUL-WIT INGEFÄRA 5,4 % / 92

ERIKSBERG JULÖL 5,8 % / 95 (50 cl)

MÅNADENS GLUTENFRIA ÖL 5% / 85

CARLSBERG HOF 4,2% / 75

CIDER

GOLDEN CIDER COMPANY, ÄPPLE 4,2% (275 ml) / 85

SOMERSBY PÄRONCIDER 4,5% / 79

ALKOHOLFRITT / NON ALCOHOLIC

CIDER & JUICE

GOLDEN CIDER COMPANY, ÄPPELCIDER, APPLE CIDER (275ml) / 75

GOLDEN CIDER COMPANY, PÄRONCIDER, PEAR CIDER (275ml) / 75

TOSTERUP ÄPPELMUST, SWEDISH CRAFT APPLE JUICE (365 ml) / 75

JUICE APPLE | ORANGE / 45

LÄSK

COKE - COKE ZERO - FANTA - SPRITE / 45

SAN PELLEGRINO ARANCIATA - JULMUST - JULMUST LIGHT / 45

PINK GRAPEFRUIT SODA - GINGER BEER / 55

ALKOHOLFRI ÖL / NON ALCOHOLIC BEER

CARLSBERG NON ALCOHOLIC / 60

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS / 60

ERIKSBERG ALKOHLFRI JULÖL / 60

ALKOHOLFRITT FRUKTVIN

HVONN 'NJOL' BLÅBÄR, ARONIA, RÖLLEKA & LJUNG / 85

HVONN 'MIERE' ÄPPLE, KRUSBÄR, VILDÖRTER & GRANSKOTT / 85

HVONN 'HAF' MOUSSERANDE ÄPPLE, VINBÄRSBLAD & FLÄDERBLOM / 85

DESSERT

CHOKLADBAVAROISE / 95

PEPPARKAKA - HALLONCOULIS - VISPGRÄDDE - KARAMELLKRISP

CHOCOLATE BAVAROISE - GINGER BREAD - RASPBERRY COULIS - WHIPPED CREAM

CRÈME BRÛLÉE / 95

KVÄLLENS OST MED MARMELAD & FRÖKNÄCKE / 95

CHEF'S CHOICE OF CHEESE WITH MARMALADE & SEED CRACKER

'COMBO AVEC' / 155

CHOKLADTRYFFEL - BRYGGKAFFE - 3 CL ROM (BRUGAL 1888)

CHOCOLATE TRUFFLE - COFFEE - 3 CL RUM (BRUGAL 1888)

JULGODIS / 125

PLOCKA FRITT BLAND VÅRT JULBORDS SÖTSAKER

CHRISTMAS SWEETS - HELP YOURSELF TO OUR SELECTION OF FESTIVE TREATS



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

