SQ

SALTSJÖQVARN

BAR & RESTAURANG

MENY FÖR STÖRRE GRUPPER
GROUP MENU
3 RÄTTER/ 3 COURSES 675 PP
2 RÄTTER/2 COURSES 575 PP
NI VÄLJER ENHETLIGT TILL HELA SÄLLSKAPET & NI BESTÄMMER INNAN OM DET SKA VARA FÖRRÄTT/VARMRÄTT ELLER VARMRÄTT/DESSERT

(SJÄLVKLART GÖR VI UNDANTAG FÖR ALLERGIER, VEGANER ETC.)

SNACKS

OLIVER / OLIVES	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"	375

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

TONFISK 'TATAKI'
TONFISK - PONZUSÅS - PIMIENTO DE PADRÓN - 'FIVE SPICE' - RÄTTIKA - SESAM
TUNA - PONZU SAUCE - PIMIENTO DE PADRÓN - 'FIVE SPICE' - DAIKON - SESAME

RÅBIFF 1/2
JORDÄRTSKOCKA – SHIITAKESVAMP – MAJONNÄS AV MISO & ROSTAD VITLÖK
STEAK TARTARE – JERUSALEM ARTICHOKE – SHIITAKE – MISO MAYONNAISE

RAVIOLI 'KARL-JOHAN'
SVAMPFYLLD FÄRSK PASTA - KARLJOHANSÅS - TRYFFELPECORINO
MUSHROOM RAVIOLI - PORCINI SAUCE - TRUFFLE PECORINO

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

VIT HÄLLEFLUNDRA
HUMMERSÅS – KRONÄRTSKOCKA – POTATISGNOCCHI – POMMES ALLUMETTES
HALIBUT – LOBSTER SAUCE – ARTICHOKE – GNOCCHI – POMMES ALLUMETTES

PASTA 'PARMIGIANO & PUMPA'
GARGANELLI - FRITERAD SALVIA - BAKAD PUMPA - SMÖRSÅS MED MISO - PARMESAN
GARGANELLI - SAGE - PUMPKIN - BUTTER SAUCE WITH MISO - PARMESAN

HJORT
RÖDVINSSÅS – SVART TRYFFEL – BRYSSELKÅL – LINGON – KUNGSMUSSLING – POTATISPURÉ

ENTRECÔTE / +195 KR
RÖDVINSSÅS - PIMIENTOS - POMMES FRITES - ÖRTMAJONNÄS
RIB EYE STEAK - RED WINE SAUCE - PIMIENTOS - FRENCH FRIES - HERB MAYO

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

SQ 'ÄPPELPAJ'
ÄPPLE – KANELBULLEGLASS – BRYNT SMÖRKOLA – CRUMBLE – VANILJSKUM
'APPLE PIE' – CINNAMON BUN ICE CREAM – CARAMEL – VANILLA FOAM

CHOKLADTRYFFEL



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