

# SJÖBODENS SOMMAR À LA CARTE

Serveras tisdag – lördag kl. 17.00 – 22.00

## SJÖBODENS MOUSSERANDE PÅ GLAS

NV Tribaut Brut Origine <i>Champagne</i>	159 kr
NV Deutz Brut Classic <i>Champagne</i>	199 kr
NV Cuvée 22 Franciacorta DOCG Brut <i>Lombardiet</i>	129 kr
NV Carattere Prosecco DOC Brut <b>EKO</b> <i>Veneto</i>	99 kr
NV Bolet Cava Brut Classic <b>EKO</b> <i>D.O. Cava</i>	89 kr
NV Richard Juhlin Blanc de Blancs Non-Alcoholic Sparkling	79 kr

## FÖRRÄTTER

Tartar på vänerlax serveras med färsk gurka, picklade rabarber, koriander & chilimajonnäs  
195 kr

Vänerlöjrom från Spiken på mille-feuille med dillpannacotta på syrad grädde & picklad rödlök  
255 kr

Råbiff på oxfilé från Läckö Kött med rökt majonnäs, picklade enbär, silverlök & senapsfrön samt tegelost från Almnäs Bruk  
225 kr

Kinnekulletomater serveras med vispad getost, rödlök, basilikacrème & olivolja  
155 kr

## VARMRÄTTER

Sjöbodens fisk- & skaldjursgryta serveras med fänkål, kummin, aioli & smörstekt toast  
295 kr

Smörstekt vänergösfilé med sommarprimörer från Lilla Labäck, beurre blanc, dillolja, vitkål & dillkokt färskpotatis  
395 kr

Smörstekta panerade abborrfiléer från Vänern med brynt smör, dillkokt färskpotatis & rårörda lingon  
325 kr

Lammytterfilé från Kullans Lycka med palsternacks-puré, ostronskivling, demi-glazesås & bakad palsternacka  
425 kr

Smörbakad svartrot med rotselleripuré, bakad schalottenlök, friterad palsternacka, brynt smör, & ostronskivling  
225 kr

## SJÖBODENS VÄNERMENY

Vänerlöjrom från Spiken på mille-feuille med  
dillpannacotta på syrad grädde & picklad rödlök

\*\*\*\*

Smörstekt vänergösfilé med sommarprimörer från Lilla  
Labäck, beurre blanc, dillolja, vitkål & dillkokt färskpotatis

\*\*\*\*

Flädermarinerade jordgubbar med fläderis,  
jordgubbspannacotta & vit chokladganache  
695 kr

Dryckespaket till Vänermenyn  
395 kr

## BARNMENY

Hemlagade köttbullar med färskpotatis,  
rårörda lingon & pressgurka  
95 kr

Vaniljglass med färska sommarbär  
85 kr

Alla rätter (utom desserter) går att få i barnportion för halva priset.

## DESSERT & OST

Yoghurtcheesecake med rabarber-  
kompott, saltmandel, honung & citron  
95 kr

Flädermarinerade jordgubbar med fläderis,  
jordgubbspannacotta & vit chokladganache  
115 kr

Sjöbodens chokladpralin  
35 kr

Urval av ostar från lokala gårdsmejerier med  
Sivans knäckebröd & hemlagad marmelad  
175 kr

*Hör med oss om vilka allergener som de olika rätterna innehåller.  
Självklart ordnar vi alternativ samt även veganska rätter efter önskemål.*