

Skäret

KROG

Välkommen till Skärets Krog

Att du som gäst får en så härlig kväll som möjligt är vår största målsättning. Som en del i det har vi valt att servera två menyer, en om fem rätter och en om tre. På det sättet får du och ditt sällskap ta del av samma matupplevelse, vilket vi hoppas ska leda till spännande diskussioner kring mat, vin och kombinationen där emellan.

För att ytterligare framhäva smakerna har vi tagit fram ett vinpaket anpassat efter menyerna som du kan välja till.

Vår filosofi kring maten är att servera det bästa som finns ur havet, grönsakslandet och från gården. Därför väljer vi råvaror från Sotenäs i största mån. Vi samarbetar med bland annat Klevs gård i Bovallstrand och Smögens Fiskauktion.

Maten är vällagad, god och anpassad efter våra årstider. Givetvis går det också att beställa enskilda rätter om du inte önskar en hel meny.

Vi på Skärets Krog samarbetar också med Thoreau, ett system som filtrera och kyler vatten. På så sätt sparar vi på miljön samtidigt som vi njuter av iskallt, filtrerat vatten.

Tveka inte att fråga oss ifall du har några funderingar.

Och återigen, välkommen till Skärets Krog.
Thomas och Alex med personal

Skäret

KROG

6-rätter

Endast hela sällskap

Hälleflundra

Med yuzumajonnäs, jordärtskocka & inkokt shiitakesvamp

Tartar på oxe

Med picklad schalottenlök, miso & friterat ris

Pilgrismussla

Med brynt smör, dashi & champinjoner

Torskrygg

Med blomkål, krandill & sås på havskräfta

Svensk ryggbiff

Med rotselleri, kantareller, persilja & mandlar

Plommon

Med tonkaböna, sockerkaka & gräddfilssorbet

Meny 749

Dryckespaket 549

Exklusivt Dryckespaket 749

Skäret

KROG

4-rätter

Endast hela sällskap

Hälleflundra

Med yuzumajonäs, jordärtskocka & inkokt shiitakesvamp

Tartar på oxe

Med picklad schalottenlök, miso & friterat ris

Torskrygg

Med blomkål, krodill & sås på havskräfta

Bohuslänsk äggost

Med björnbär, grädde & karamelliserade mandlar

Meny 549

Dryckespaket 399

Exklusivt Dryckespaket 579

Skäret

KROG

Förrätter

Hälleflundra

Med yuzumajonäs, jordärtskocka & inkokt shiitakesvamp

189

Pilgrimsmusla

Med brynt smör, dashi & champinjoner

199

Tartar på oxe

Med picklad schalottenlök, miso & friterat ris

189

Skäret

KROG

Varmrätter

Torskrygg

Med blomkål, krondill & sås på havskräfta
329

Svensk ryggbiff

Med rotselleri, kantareller, persilja & mandlar
359

Dagens fångst

269

Skäret

KROG

Desserter

Bohuslänsk äggost

Med björnbär, grädde & karamelliserade mandlar

119

Plommon

Med tonkaböna, sockerkaka & gräddfilssorbet

119