

Skäret

KROG

Välkomna 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 nio rätter och en om fyra. 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 dem 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 från havet, grönsakslandet och gården. Därför väljer vi råvaror från Sotenäs i största mån och samarbetar bland annat med Klevs gård i Bovallstrand och Smögens Fiskauktion.

Maten är vällagad, god och anpassad efter årstiderna. Givetvis kan du även beställa enskilda rätter om du inte önskar en hel meny.

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

Tveka inte att fråga oss om du har några funderingar eller allergier.

Återigen, varmt välkomna till Skärets Krog.
Thomas och Alex med personal

Skäret

KROG

9-rätters

Endast hela sällskap

Caviar "Oscietra"

Rysk caviar, mandelolja, blomkål

Havskräfta "Årets Kock 2015"

Rå havskräfta, jordärtskocka, ingefära & dill

Makrill

Vit Ponzu, gröna tomater & ostron

"Ängamat"

Med olja & örter från Klevs gård i Bovallstrand

Piggvar

Med kronhill, stenbitsrom och gurka

Svensk kalvbräss

Jordärtskocka, fänkål & lakrits

Oxfile från Ölanda säteri

Med broccoli, dragon & hasselnötter

Svenska jordgubbar

Med lönnsirap & grädde

Älgörtsglass

Med äpplen, mandel & örtconsommé

Meny 999: -

Vinpaket 699: -

Exklusivt vinpaket 999: -

Skäret

KROG

4-rätters

Endast hela sällskap

Makrill

Vit Ponzu, tomater & ostron

Kummelrygg

Med färsk kål, purjolök & blåmusslor

Oxfile från Ölanda säteri

Med broccoli, dragon & hasselnötter

Mjökchoklad

Med havtorn, hasselnötter & brynt smörglass

Meny 695: -

Vinpaket 499: -

Exklusivt vinpaket 699: -

Skäret

KROG

Förrätter

Makrill

Vit Ponzu, gröna tomater & ostron

179: -

Havskräfta "Årets Kock 2015"

Jordärtskocka, ingefära & dill

219: -

Råbiff

Innanlår från Ölanda säteri,
kaprismajonnäs, färskpotatischips & krasse

199: -

Svensk kalvbräss

Jordärtskocka, fänkål & lakrits

199: -

Skäret

KROG

Varmrätter

"Ängamat"

Med olja och örter från Klevs Gård i Bovallstrand

259: -

Kummelrygg

Med färsk kål, purjolök & blåmusslor

299: -

Oxfile från Ölanda säteri

Med broccoli, dragon, tryffel & hasselnötter

429: -

Rödtunga

Med stenbitsrom, gurka, färskpotatis & krondill

329: -

Skäret

KROG

Desserter

Mjökchoklad

Med havtorn, Hasselnötter & brynt smörglass

139: -

Svenska jordgubbar

Med lönn sirap & grädde

119: -

Älgörtsglass

Med äpplen, mandel & örtconsommé

129: -

Citronsorbet

Med kallpressad rapsolja & svartpeppar

69: -