

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 sex 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 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 ni har några funderingar.

Och återigen, välkomna till Skärets Krog.

Thomas och Alex med personal

Sköret

KROG

5-rätter

Stenbitsromtoast

Färsk stenbitsrom, syrad grädde, dill & levain

Tartar på ox

Silverlök, dragon & odlad svamp

Rimmad långa

Fänkål, blåmusslor & selleri

Svensk ryggbiff

Ramslök, potatis & kål

Svarta vinbär

Yoghurt & kardemumma

Meny 699

Dryck 499

Sköret

KROG

3-rätter

Stenbitsromtoast

Färsk stenbitsrom, syrad grädde, dill & levain

Rimmad långa

Fänkål, blåmusslor & selleri

Svarta vinbär

Yoghurt & kardemumma

Meny 499

Dryck 359

Skäret

KROG

Meny

Förrätter

Stenbitsromtoast

Färsk stenbitsrom, syrad grädde, dill & levain

189

Tartar på ox

Silverlök, dragon & odlad svamp

189

Skäret

KROG

Varmrätter

Rimmad långa

Fänkål, blåmusslor & selleri

349

Svensk ryggbiff

Ramslök, potatis & kål

369

Desserter

Svarta vinbär

Yoghurt & kardemumma

99