

Skäret

KROG

Välkomna till Skärets Krog

På Skärets Krog älskar mat och dryck och i år har vi tagit fram ett nytt menyänk. Vi vill att ni skall kunna äta så mycket som möjligt så därför har vi valt att servera mellanrätter, för att underlätta för er så har vi delat upp det i snacks, kalla, varma och söta rätter. Vi rekommenderar att ni tar 3-4 stycken för att känna er nöjda. Skulle ni vilja prova fler rätter så har vi 2 olika menyer där vi serverar det bästa vi har. Vill ni endast ha en varmrätt så kan vi dubbla portionsstorlekarna. Luta er bara tillbaka och njut!

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. 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 ifall ni har några funderingar eller allergier.

Och återigen, välkomna till Skärets Krog.
Thomas, Oscar och Douglas med personal

Skäret

KROG

Svensk grön sparris med stenbitsrom och syrad grädde

85 kr

Ostron med Minus 8-vinäger

45 kr/st

Havskräfta "Årets Kock 2015"

Jordärtskocka, ingefära & dill

195 kr

Tartar på oxen med Dragoncreme och syrlig färsklök

185 kr

Makrill med säsongens tomater, fänkåldill och ostron

155 kr

**Pilgrimsmussla med brynt smör
och svampar från Halland**

195 kr

**Vit sparris med bakad rödtunga,
stenbitsrom och raps från Klevs Gård**

195 kr

Skäret

KROG

**Dagens fångst från auktionen med grön sparris,
ramslök och blomkål**

175 kr

**Tupplår med broccoli, karamelliserad
vitlökssky och dragon**

185 kr

**Nattbakad Short-Rib med stekt kål,
krämig svamp och Ramslök**

195 kr

Ost/Dessert

Wrångebäckstost med äppelkompott och Hållölimpa

85 kr

**Rabarberkompott med syrad gräddglass,
kolakaka och mjölk**

115 kr

Örtsorbet, med yoghurt, äpple, maräng och fänkål

105 kr

Skäret

KROG

Svårt att bestämma dig?

Lilla menyn

Havskräfta "Årets Kock 2015"

Jordärtskocka, ingefära & dill

**Vit sparris med bakad rödtunga,
stenbitsrom och raps från Klevs Gård**

**Nattbakad Short-Rib med stekt kål,
krämig svamp och Ramslök**

**Rabarberkompott med syrad gräddglass,
kolakaka och mjölk**

595 kr

Skäret

KROG

Stora menyn

Ostron med minus 8 vinäger

Svensk grön sparris med stenbitsrom och syrad grädde

Havskräfta "Årets Kock 2015"

Jordärtskocka, ingefära & dill

Makrill med säsongens tomater, fänkålsdill och ostron

Vit sparris med stenbitsrom och raps från Klevs Gård

Pilgrimsmussla med brynt smör och svampar från Halland

**Dagens fångst från auktionen med grön
sparris, ramslök och blomkål**

**Entrecote med rostad jordärtskocka,
vitlökssky och örttorkade tomater**

Örtsorbet, med yoghurt, äpple, maräng och fänkål

**Rabarberkompott med syrad gräddglass,
kolakaka och mjölk**

995 kr