

# Sköret

## BISTRO

### Mellanrätter

Ceviche på kolja med thaibasilika, yuzu & gurka  
169:-

Ponzumarinerad lax med vattenmelon, koriander, chili & sesamfrön  
179:-

Rå hälleflundra med ingefära, inkokt shiitake, brynt smör & citronverbena  
199:-

Hackad öring med syrad grädde, gurka, syrlig lök, krispig potatis & dill  
179:-

Tonfisktartar med jalapeño, ingefära, silverlök & totopos  
199:-

Frasigt wonton med räkor, avokado, mango & chili  
159:-

Matjessill med gräddfil, gulbetor, vallmofrö & brynt smör  
139:-

Hackad oxen med dragoncrème samt syrad & krispig lök  
189:-

Hjärtsallad med avokado, tomater, ingefära & sesamfrön  
129:-

## Skaldjur

Räklåda 250 g inkl. bröd, aioli & citron

249:-

Kräftlåda 300 g inkl. bröd, aioli & citron

279:-

Gratinerad ½ hummer med pommes, örtsallad & dragoncrème

399:-

Kokt ½ hummer med pommes, örtsallad, bröd & aioli

399:-

Stora skaldjursfatet

150 g kokta räkor, 200 g havskräfta, ½ kokt hummer, ½ kokt krabba, 2 st ostron

899:-

Lilla skaldjursfatet

150 g kokta räkor, 300 g havskräfta, 100 g blåmusslor, ½ kokt krabba

599:-

## Ostron

Fines de claires, 29:-/st

Gillardeu, 59:-/st

Gigas 49:-/st

Ett glas champagne och 3 stycken ostron

199:-

## Större rätter

Örtbakad kummel med remouladsås, pommes & örtsallad  
249:-

Brässerad oxkind med rödvinssky, örtcrème, pommes & örtsallad  
269:-

Råbiff med dragoncrème, syrad lök, friterad lök, pommes & örtsallad  
249:-

Vegetarisk lasagne med mozzarella, zucchini & aubergine, örtsallad samt bakade tomater  
219:-

Räksallad med avokado, dill, citron & vitlöksstekt pankot  
219:-

Avokadosallad med soyabönor, ponzu, chiliemulsion & koriander  
199:-

## Barnmeny

Pannkakor med sylt & grädde  
69:-

Bakad torsk med kokt potatis & brynt smör  
89:-

Köttbullar med kokt potatis & gräddsås  
79:-

Lasagne  
79:-

## Dessert

Varm chokladkaka med salt kolaglass & bär  
99:-

Vit chokladkräm, hallonkompott & mandel  
99:-

Jordgubbar, vaniljglass, maräng & grädde  
99:-

## **Cocktails**

145:-

“Negroni”

“Dry Martini”

“Old Fashioned”

“Martinez”

“World’s best Gin & Tonic infused with an Espresso Martini served like a Tom Collins”

“French 75”

“Elderflower Margarita-ish”

“Manhattan Sour”

” Rum Rum Baddabum”

## **Mousserande**

NV Champagne Charles Heidsieck Brut 145/895

NV Champagne Jean Marie Brut 125/750

NV Cava Jaume Serra Brut Organic 89/529

## **Vitt**

2017 Pisse-Loup Chablis Cuveé Antoine 149/750

2018 Thomas Labaille Sancerre 145/725

2018 Château de La Grave 109/549

2018 Clemens Busch Riesling Trocken 129/645

2017 Thörle Grauer Burgunder 129/645

2018 Condesa de Leganza Verdejo 89/449

## **Rött**

2017 Delas Côtes-du-Rhône Saint Esprit 119/595

2016 Bamberger Pinot Noir 135/675

2018 Château Cantelaudette Graves de Vayres Rouge 109/545

2018 Condesa de Leganza Tempranillo 89/449

## **Rosé**

2019 M de Minuty 109/549

2018 Condesa de Leganza Selección de Familia Rosado 89/449