

Skäret

KROG

Välkomna till Skärets Krog

På Skärets Krog älskar vi mat och dryck. 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 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 två 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, Matilda och Oliver med personal

Skäret

KROG

KALLA RÄTTER

Havskräfta "Årets Kock 2015"

Krispig jordärtskocka, ingefära & dill
195 kr

Tartar på ox

Färsk lök, miso, citron & krispiga alger
175 kr

Pilgrims mussla från Bodö

Citronponzu, shiitake från Halland & frusen citronverbena
185 kr

VARMA RÄTTER

"Ängamat"

Grönsaker och örter från Klevs gård med sås på kallpressad raps
165 kr

Soppa på Bohuskrabba

Råstekt färsk majs, koriander & krispigt bröd
175 kr

Sotad torskrygg

Confiterad purjolök, krondill, blåmusslor & nypotatis
195 kr

Ryggbiff från Skövde

Kantareller, krämig broccoli, grönkål & oxsvanssky smaksatt med dragon
195 kr

OST/DESSERT

Wrångebäckstost

Äppelkompott och Hållölimpa
85 kr

Varma blåbär

Punchglass, lemon curd, sockerkaka & rostad choklad
115 kr

Hallon

Fänkålsglass, sockerstekt rågbröd, maräng & dragon
115 kr

Skäret

KROG

LILLA MENYN

Havskräfta "Årets Kock 2015"

Krispig jordärtskocka, ingefära & dill

"Ängamat"

Grönsaker och örter från Klevs gård med sås på kallpressad raps

Sotad torskrygg

Confiterad purjolök, krondill, blåmusslor & nypotatis

Varma blåbär

Punchglass, lemon curd, sockerkaka & rostad choklad

595 kr

Vinpaket standard 495kr/exklusivt 695kr

STORA MENYN

Pilgrismussla från Bodö

Citronponzu, shiitake från Halland & frusen citronverbena

Tartar på ox

Färsk lök, miso, citron & krispiga alger

Soppa på Bohuskrabba

Råstekt färsk majs, koriander & krispigt bröd

Sotad torskrygg

Confiterad purjolök, krondill, blåmusslor & nypotatis

Ryggbiff från Skövde

Kantareller, krämig broccoli, grönkål & oxsvanssky smaksatt med dragon

Hallon

Fänkålsglass, sockerstekt rågbröd, maräng & dragon

795 kr

Vinpaket standard 695kr/exklusivt 1095kr

För att optimera er upplevelse hos oss ser vi gärna att alla i sällskapet äter samma meny.