

Skäret

KROG

Välkomna till Skärets Krog

På Skärets Krog älskar vi mat och dryck. Vi vill att ni skall kunna smaka 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 tre till fyra 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.

Återigen, välkomna till Skärets Krog.

Thomas, Oscar, Filip, Alma och Jack med personal

Skäret

KROG

KALLA RÄTTER

Havskräfta "Årets Kock 2015" 195 kr

Krispig jordärtskocka, ingefära & dill

Tartar på oxe 185 kr

frasig lök, bakade betor, pepparrot & färska örter

VARMA RÄTTER

"Ängamat" 155 kr

Grönsaker och örter serveras med sås på kallpressad raps från Klevs gård

Halstrad pilgrimsmussla 195 kr

Rostad morot, inkokt shimeji & dashi

Dagens fångst från auktionen 195 kr

Ramslök, rostad kål & blåmusselvelouté

Rosastekt oxfilé 235 kr

Creme på broccoli & dragon, bakade lökar & rostad vitlökssky

OST/DESSERT

Wrångebäckstost 85 kr

Äppelkompott och Hållölimpa

Mjölchoklad 125 kr

Mascarpone, mandlar & kola

Havtorn 115 kr

Färskost & rostad vit choklad

Vid allergier eller matavvikelser vänligen meddela din servis

Skäret

KROG

Lilla menyn

Havskräfta "Årets Kock 2015"

Krispig jordärtskocka, ingefära & dill

"Ängamat"

Grönsaker och örter från Klevs gård med sås på kallpressad raps

Dagens fångst från auktionen

Ramslök, rostad kål & blåmusselvelouté

Mjölchoklad

Mascarpone, mandlar & kola

595kr

Gäller endast för hela sällskapet

Vinpaket 495kr

Exklusivt Vinpaket 995

Vid allergier eller matavvikelser vänligen meddela din servis

Skäret

KROG

Stora menyn

Havskräfta "Årets Kock 2015"

Krispig jordärtskocka, ingefära & dill

Tartar på oxen

frasig lök, bakade betor, pepparrot & färska örter

Halstrad pilgrimsmussla

Rostad morot, inkokt shimeji & dashi

Dagens fångst från auktionen

Ramslök, rostad kål & blåmusselvelouté

Rosastekt oxfile

Crème på broccoli & dragon, bakade lökar & rostad vitlökssky

Mjölchoklad

Mascarpone, mandlar & kola

795kr

Gäller endast för hela sällskapet

Vinpaket 695kr

Exklusivt Vinpaket 1095kr

Vid allergier eller matavvikelser vänligen meddela din servis