



Skaldjursspecialiteter

Små skaldjursrätter

*Ostron fine de Claire med
hallonvinegrette och tabasco
25.- / st*

*Halv hummer, kokt eller grillad med
vitlöksaioli och Rhode Islandsås
200.-*

*Havskräftor med rostat bröd
143.-*

*Färska och rökta räkor med vitlökstoast
114.-*

*Kalixlöjrom med traditionella tillbehör
140.-*

*SOS,. Sill ost & smör
120.-*

*Sotad tonfisksashimi med rättika
,serveras med liten hummercapuccino
105.-*

För skaldjursälskare

*Skaldjursfat med hummer, havskräftor, insjökräftor, vinkokta
musslor, färska räkor, rökta räkor samt krabbspår
447.- / pers.*

*Skaldjursfat som ovan, men utan hummer
370.- / pers.*

Rätterna serveras med bröd, smör, ost och tillbehör



Huvudrätter

Skärgårdskrogens blandade råbiff serveras med pommes frites

98.-

Stekt strömming med potatispuré, lingon och brynt smör

119.-

Grillad entrecote med kungskrabba och bearnaisesås

225.-

Hälleflundra med kräftbuljong serverat med gryereost- risotto på ekologiskt emmervete

270.-

Gott att avsluta med

Äppelsmulpaj med Tahiti- vaniljglass

86,-

Havtorns panna cotta med halloncoullis och smulad mockakaka

80,-

Grand dessert, 6 utvalda smådesserter

92,-