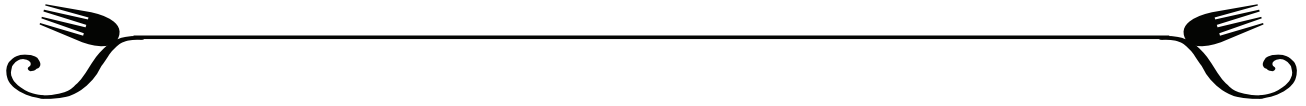


*Skansholmens*  
~ SJÖKROG



## FÖRRÄTTER

### SALLAD PÅ BIODYNAMISKA/EKOLOGISKA GRÖNSAKER

*(Skilleby/Åbokvarn)*

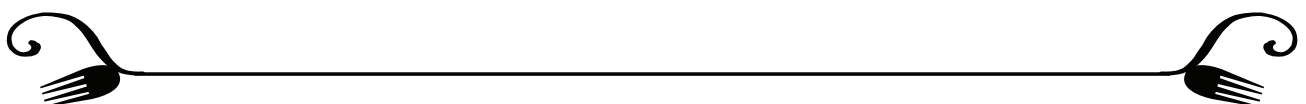
*Tomat carpaccio, örtmarinerad färskost,  
balsamico "soprafino riserva 12år", rödlöks krisp  
3 st. citrus- & vitlökshalstrade havskräftor +45kr  
135/180kr*

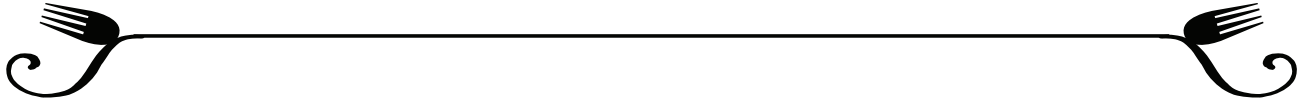
### TERRINE PÅ ANKLEVER & CONFITERAD ANKA

*Sommartryffel, sockerrostat fikon, grillad nötbrioche,  
sommarsallad, portvin, fikonvinaigrette  
170kr*

### SKANSHOLMENS SNAPS TRIO

*Havtorn/chili glaserad tonfisk med avokado & ponzusås  
(2 cl havtorn/tonkaböns snaps)  
Halstrad anklever med vaniljkokta åkerbär & surkål  
(2 cl åkerbär/bourbon vanilj snaps)  
Gödkalvs tartar med fänkåls crudite & anisskum  
(2 cl Anis snaps)  
160kr/280kr med snaps*





## SKALDJUR

### NYKOKT MAINE HUMMER

*Grillad brioche, sommarsallad, citronsmörsås, gräslök espuma*  
210kr/400kr

### "KING CRAB LEGS"

*Lime, citron, chilisås, hawaiiisalt,  
champagnevinaigrette, kavring krisps*  
170kr

### FÄRSKA OSTRON

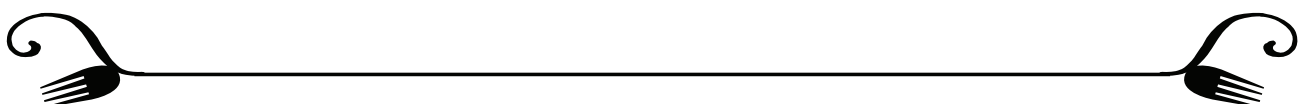
*Lime, citron, chilisås, hawaiiisalt,  
champagnevinaigrette, kavring krisps*  
40kr st.

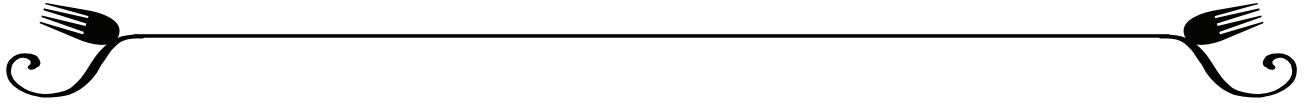
### SKANSHOLMENS SKALDJURS TALLRIK

*Halv hummer, 4 ostron, 20 rökta räkor, king crab legs*  
560kr

### ALVEDSRÖKTA RÄKOR "JANNE PÅ RÖKEN" NYNÄSHAMN

*Chiliaioli, citruscrème fraiche, rostat bröd, lime, citron*  
20/40/60st - 100/190/280kr





## FRÅN HAV & SJÖ

### HALSTRAD HJÄLMARGÖS

*Hummer agnelotti, bondbönor, färskpotatis, löjrom,  
torkad körsbärstomat, hummer "beurre blanc"*

315kr

### GRILLAD ISLÄNDSK HÄLLEFLUNDRA

*Pancetta, grönsaker Provence, kaprisvinaigrette,  
kronärtskocka, zucchinibloms tempura*

315kr

### SMÖRSTEKT STRÖMMINGFLUNDRA

*Ramslökssmör, mandelpotatispuré,  
brännvinslingon, citronvinaigrette*

145kr

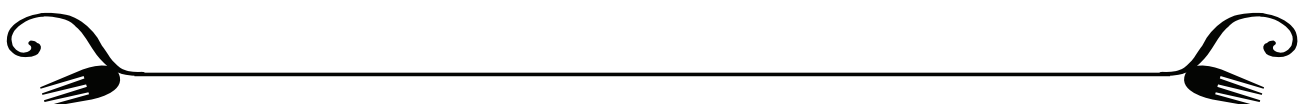
## FRÅN SKOG & GÅRD

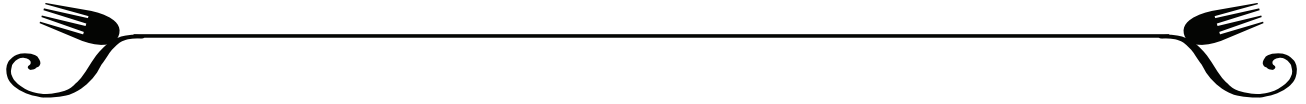
### SVENSK RÅDJURSFILÉ

*(kan förekomma hagel)*

*Halstrad anklever, rotsellerikräm, sommartryffel,  
vildsvamp, blåbär, chou croute, viltsky*

345kr





TIMJAN & VITLÖKSSTÉKT SALSICCIAKORV

*Mandelpotatispuré, skysås,  
stekt färskvitlök, Holmens senap*  
195kr

**VEGETARISK**

GRILLADE BIODYNAMISKA/EKOLOGISKA GRÖNSAKER

*(Skilleby/Åbokvarn)*  
*Vildsvamp, zucchiniblooms tempura,  
kapisvinaigrette, belugalinser, polka/gulbetor, persiljeskum*  
235kr

**DESSERT**

KARAMELISERAT ÄPPLE

*Vaniljglass, torkat äpple,  
vaniljcrème fraiche, äppelcoulis*  
110kr

MÖRKCHOKLAD FONDANT

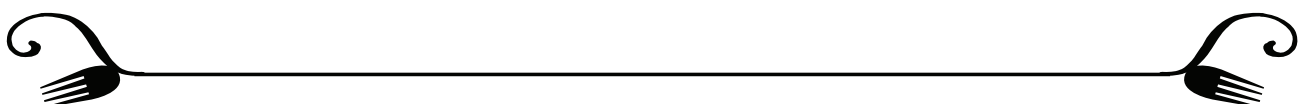
*Blåbärsglass, lingonskum, lingoncoulis,  
torkade blåbär, choklad*  
115kr

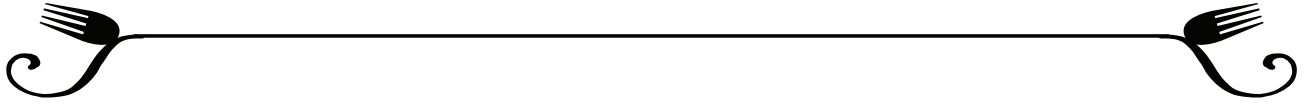
VITCHOKLAD PANNACOTTA

*Portvins kokta bigarråer, choklad ganache*  
115kr

SORBET

*Av säsongens Frukter & Bär*  
95kr





## OST

HÅRDOST FRÅN JÄRNA MEJERI  
*Honungskokta åkerbär, pistage nötter*  
85kr

SÖRMLANDS ÄDEL FRÅN JURSS MEJERI  
*Päron & vaniljmarmelad, kryddade valnötter*  
85kr

LINNEA VITMÖGEL FRÅN JURSS MEJERI  
*Rårörda Hjortron, pekannötter*  
95kr

OSTBRICKA  
*En bit av varje ost med tillbehör*  
225kr

## PRALINER

MÖRK CHOKLADPRALIN  
*Skärgårdsbrännvin Tryffel .Kompott av  
Åkerbär & Mörkö honung*  
20kr

LJUS CHOKLADPRALIN  
*"Dolce Leche". Rabarber & TonkaBöns marmelad*  
20kr

MARSIPAN  
*Hasselnötsnougatine. Sultanrussin. Krossad Choklad*  
20kr

VITCHOKLAD PRALIN  
*Vanilj& Portvins kokta körsbär*  
20kr

PRALINBLANDNING  
*En bit av varje pralin*  
75kr

