



SJÖSTADEN SKYBAR

Välkomna sällskapet med en fördrink vid ankomst;

SKY SURPRISE -Beefeater Gin, Italicus, Lime, Grenadine, Äggvita, Vaniljbitter 155:-
-RODESTIU BRUT CAVA, Freixenet, Penedés; Spanien 89:-/440:-
-ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE CHAMPAGNE, Frankrike 145:-/825:-

Meny 1

Förrätt:

Buratta 145:-

Karintorps tomater, Tomat Vinägrett, Rökta
Marconamandlar, Chili

*Buratta, Tomato from Karintorp, Tomato Vinegar,
Smoked Marcona Almonds, Chili*

*-DONATUSHOF SAAR RIESLING TROCKEN, Weingut Michael Frank, Mosel,
Tyskland 125:-*

Varmrätt:

Rökt Pumpa 195:-

Kantareller, Sommarkål, Fetaost, Lök, Spritärtor, Morot,
Pumpaströn, Pumpavinägrett

*Smoked Pumpkin, Chanterelles, Summer Cabbage, Feta Cheese, Onions,
Peanuts, Carrot, Pumpkin Seeds, Pumpkin Vinaigrette*

-STONELEIGH CHARDONNAY, Stoneleigh, Marlborough, Nya Zeeland 130:-

Dessert:

Vit choklad "Cheesecakecreme" 115:-

Körsbärssorbet, Körsbärskompott, Körsbär, Havreflarn

*White Chocolate Cheesecake, Cherry Sorbet,
Cherry Compote, Cherries, Oatmeal*

-MOSCATO D'ASTI 2019, Ceretto, Piemonte, Italien 85:-/6 cl



Trerätter 455:-
2 glas vin 255:-
3 glas Vin 340:-

Meny 2

Förrätt:

Skybarens Ceviche 155:-

Röding, Hälleflundra, Pilgrimsmusla, Bläckfisk, Koriander,
Citron, Sommarlök, Melon, Gurka

Char, Halibut, Scallop, Octopus, Coriander, Lemon, Onion, Melon, Cucumber

*-MONTES RESERVA SAUVIGNON BLANC 2019, Montes, Aconcagua Costa,
Chile 130:-*

Varmrätt:

Grillad Sirloin 275:-

Grillade Sensommar Primörer Med Ras al Hanout, Rökt
Tomat, Salsa Verde Serveras Med Sallad Som Toppas Med
Rostade Kikärtor

Sirloin, Padrones, Asparagus, Tomato, Salsa verde

*-MONTES RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2018, Montes, Colchagua, Chile
130:-*

Dessert:

Bakad Choklad 120:-

Färska hallon, Hasselnötter, Hallonmarmelad, Hallonskum

*Baked Chocolate, Raspberries, Hazelnuts, Raspberry
Marmelade, Raspberry Foam*

-CHÂTEAU FONTAINE SAUTERNES 2017, Bordeaux, Frankrike 125:-/6 cl



Trerätter 550:-
2 glas vin 260:-
3 glas Vin 385:-

Meny 3

Förrätt:

Biff tartar 169:-

Pebre, Rökt Tomat, Koriander, Potatis
Beef Tartar, Pebre, Smoked Tomato, Coriander, Potato

*-CÉPAGES PAYS D'OC PINOT NOIR, Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc,
Frankrike 125:-*

Varmrätt:

Grillad Guldspärid 320:-

Citron, Örter, Sallad, Yoghurt
Grilled Dorade, Herbs, Sallad, Yoghurt

-CHABLIS LE CLASSIQUE, Pascal Bouchard, Bourgogne, Frankrike 169:-

Dessert:

Grillade Plommon 95:-

Kanelglass, bourbon & olivoljekaka
Grilled Plums, Cinnamon Ice Cream, bourbon & Olive Oil Cake

-CHÂTEAU FONTAINE SAUTERNES 2017, Bordeaux, Frankrike 125:-/6 cl



Trerätter 584:-
2 glas vin 294:-
3 glas Vin 419:-