



## PETERS SJÖSKOG

### ATT BÖRJA MED

Krispiga lantchips med lättrökt sikrom, syrad grädde, hackad lök och färska örter. *Perfekt för två!*  
Öltips: *Sitting Bull IPA*

Sjöskrogens enrisrökta räkor med chilimajonnäs samt grillat vitlöksbröd.  
Vintips: *Kein Name Riesling*

Grönsparrissoppa med pocherat lantägg, forellrom, briochekrutonger och havsfänkål.  
Öltips: *Jädraöl IPA*

Sjöskrogens skagenröra på nyfriterad lango med citron, pepparrot och fräsigt schallottenlök.  
Öltips: *Jädraöl IPA*

Plocktallrik med utvalda charkuterier, ostar, oliver, marmelad och grillat vitlöksbröd. *Perfekt för två!*  
Vintips: *Kein Name Riesling*

### PETERS TREA

#### GRÖNSPARRISSOPPA

pocherat lantägg, forellrom, briochekrutong, havsfänkål

#### GRILLAD FJORDLAX

kräftskum, picklad fänkål, bladspenat, dillolja

#### FRITERAD CAMEMBERT

varma hjortron, vaniljglass, krispig persilja

495:-



### BARNENS MENY

Belgiskvåfla med varma jordgubbar och grädde. 75:-

Högreburgare med pommes frites. 85:-

Grillad ryggbiff med bearnaisesås & pommes frites 95:-

### FRÅN GRILL OCH SPIS

Grillad fjordlaxrygg med smörad grönsparis, kräftskum picklad fänkål, bladspenat och dillolja.  
Vintips: *Le Busche Umani Ronchi Chardonnay*

Sjöskrogens Gratin med säsongens fisk, vitvinsgrädde, brynt smör, västerbottenost samt duchesspotatis.  
Vintips: *Le Busche Umani Ronchi Chardonnay*

Skärgårdstallrik med rökt & gravad lax, sillar, skagenröra, rökta räkor, knäcke, ost och smör.  
Öl & snapstips: *Wisby Kloster och O.P Andersson Petronella*

Grillad högreburgare på brioche med lagrad cheddar, varmrökt sidfläsk, chilimajonnäs, isad silverlök, saltgurka, Sjöskrogens "cole slaw" och pommes frites.  
Vintips: *Salentein Barrel Selection Malbec*

Wienerschnitzel på kalvrostbiff med tryffelsmör, rödvinssky, grillad citron, krispig kål och friterad potatis.  
Vintips: *Ramos Reserva*

Grillad, hängmörd ryggbiff med sockersaltade tomater, bearnaisesås samt pommes frites.  
Vintips: *Speri Ripasso*

#### SJÖKROGENS TAKE AWAY

*alla rätter kan beställas som take away.  
prova gärna våra chark, ost och räbbrickor  
till helgmyset eller kompiskvällen.*

### EFTERRÄTTER

Friterad Camembert med varma hjortron, vaniljglass och krispig persilja.  
Vintips: *Castano Dulce Monastrell, Spanien.*

Varma inkokta rabarber med knäckig mandeltosca, krämig vaniljsås och stekt vit choklad.  
Vintips: *Tokaji St. Stephans Crown 5 Puttonyos, Ungern.*

Kaffe, konjak och tryffel  
Fråga vilka sorter som erbjuds. 175:-

### HYRA SJÖKROGEN - VINTERBADET & BASTU - PLOCKPÅSAR

*följ oss på sociala medier för nyheter och erbjudanden @peterssjokrog*

## MOUSSERANDE

	GLAS	FLASKA
<b>Rodestiu Cava Brut</b> <i>Penedès, Spanien. Medelfylligt och balanserat med friska toner samt en härlig elegant mousse.</i>	75:-	380:-
<b>Piccini Prosecco</b> <i>Venetien, Italien. Fruktig och frisk med bra mousse och inslag av gula äpplen, färska örter och päron.</i>	85:-	450:-
<b>Oliviere Pere et Fils Origine Brut</b> <i>Champagne, Frankrike. Frisk nyanserad smak med inslag av röda äpplen, rostat bröd, nougat och apelsin.</i>		795:-

## VITA VINER

	GLAS	FLASKA
<b>Kein Name Riesling Trocken</b> <i>Rheinhessen, Tyskland. Härligt frisk och fruktig smak av citrus, melon och blommor.</i>	75:-	310:-
<b>Gruber Röschitz EKO</b> <i>Weinviertel, Österrike. Torr och lätt krispig men med tydlig blommighet, gröna äpplen och mango.</i>	115:-	460:-
<b>Le Busche Umani Ronchi Chardonnay</b> <i>Marche, Italien. Smakrik med och balanserad syra, fet sötaktig frukt, smörkolamed visst inslag av mineral.</i>	150:-	595:-
<b>Laborie Chenin Blanc</b> <i>KMW, Sydafrika. Mycket fruktig och frisk med toner av persika, mango och passionsfrukt.</i>		340:-
<b>Asorei Albariño</b> <i>Galicien, Rías Baixas, Spanien. Torr och frisk med citrus-toner, färska örter, ananas och touch av citrusskal.</i>		460:-
<b>L'ami Crustaces Pinot Blanc</b> <i>Alsace, Frankrike. Rund och fyllig med en viss mineralitet, inslag av solmogen melon samt en välbalanserad syra.</i>		390:-

## RÖDA VINER

	GLAS	FLASKA
<b>Ramos Reserva</b> <i>Alentejo, Spanien. Fruktig och kryddig med inslag av björnbär, mörka plommon, lakrits, viol och peppar.</i>	85:-	330:-
<b>Salentein Barrel Selection Malbec</b> <i>Uco Valley, Argentina. Sammetslen med en lätt strävhet och inslag av vanilj, mogen persika och russin.</i>	130:-	520:-
<b>Speri Ripasso</b> <i>Valpolicella, Italien. Medelfylligt och elegant vin med smak av körsbärskärnor, fat och kryddor.</i>	160:-	640:-
<b>Villa Burgundia Gamay Pinot Noir</b> <i>Bourgogne, Frankrike. Medelfyllig och fruktig smak med inslag av jordgubbar, körsbär, örter och lingon.</i>		410:-
<b>Louis Latour Hautes-Côtes-de-Beaune Pinot Noir</b> <i>Bourgogne, Frankrike. Elegant, fylligt och runda smaker med inslag av lakrits, svarta vinbär, björnbär och blåbär.</i>		720:-
<b>Quinta Sardonía Sardón Tempranillo</b> <i>Castilla y León, Spanien. Intensiv fruktig smak med inslag av röda, mörka bär och örtiga toner av timjan.</i>		450:-

## ROSÉ VINER

	GLAS	FLASKA
<b>Domaine Jones Rosé</b> <i>Languedoc-Roussillon, Frankrike. Fräsch och fruktig av röda frukter och bär samt en lätt blommighet.</i>	115:-	460:-
<b>Musella Rosé Del Drago EKO</b> <i>Venetien, Italien. Torr med frisk syra och smak av mörka, mogna hallon och örter.</i>		535:-

## ÖL & CIDER

Melleruds Pilsner på fat 40cl.....	65:-
Mariestads Export 50cl.....	85:-
Mariestads Continental 33cl.....	60:-
Daura Damm Glutenfri 33cl.....	65:-
Wisby Kloster Ale 33cl.....	65:-
Sitting Bulldog IPA 33cl.....	70:-
Jädraöl IPA 33cl.....	75:-
Tack och Bock Classic Pilsner 33cl.....	75:-
Briska Jordgubb & Rabarber EKO 33cl.....	65:-
Kiviks Äppelcider EKO 33cl.....	60:-

## ALKOHOLFRITT

Wisby Lager 33cl.....	45:-
Easy Rider IPA 33cl.....	45:-
Briska Jordgubb & Rabarber 33cl.....	45:-
Briska Demi-Sec Riesling Persika 33cl.....	45:-
Barrels & Drums Merlot.....	55:- 195:-
Barrels & Drums Chardonnay.....	55:- 195:-
Läsk 33cl.....	30:-
Kolsyrat vatten 33cl.....	25:-

## AVEC

	PER CL
Famous Grouse.....	22:-
Jameson.....	22:-
Laphroaig 10 y.o.....	30:-
Bowmore 12 y.o.....	30:-
Grönstedts.....	22:-
Boulard Grand Solange Calvados.....	22:-
Plantation Grand Reserva.....	30:-
Zacapa Centenario 23 y.o.....	30:-
Baileys.....	18:-
Cointreau.....	18:-
Gammel Dansk.....	18:-
Fernet Branca.....	18:-

## KAFFEDRINKAR

	4 CL	6 CL
Irish Coffee.....	120:-	140:-
<i>Jamesons whiskey, kaffe, farinsocker, grädde.</i>		
Kaffe Karlsson.....	120:-	140:-
<i>Baileys, Cointreau, kaffe, grädde.</i>		
Kaffe Baileys.....	120:-	140:-
<i>Baileys, kaffe, grädde.</i>		
Kaffe D.O.M.....	120:-	140:-
<i>Bénédictine, kaffe, farinsocker, grädde.</i>		