

#### SILL & STRÖMMING

Sjökörogens "Inlagda"  
Svartvinbärssill  
Skånsk senapssill  
Tomat & Brännvinssill  
Västerbottensill  
Lingon & Punschsill  
Klassisk Matjessill  
Branteviksströmming  
Stekt inlagd strömming  
Klassisk Gubbröra

#### BRÖD & TILLBEHÖR

Kavring  
Julvört  
Surdegsknäcke  
Hårt tunnbröd  
Vispat brynt smör  
Juledamer  
Extralagrad cheddar  
Hovmästarsås  
Citronaioli  
Gräddfil med gräslök  
Dillmajonnäs  
Romkräm  
Rödlökschutney  
Rödbetssallad  
Tre sorters senap  
Äppelmos

#### FISK & SKALDJUR

Klassisk gravad lax  
Sichuangravad lax  
Flädergravad lax  
Kallrökt Hälleflundra  
Sjökörogens Pepparlax  
Varmrökt Pastramilax  
Kallrökt lax  
Böckling  
Rökta ishavsräkor  
Sjökörogens Skagenröra  
Ägg med majonnäs och räkor

#### KALLSKURET

Rökt Fårfiol  
Tjälknöl på Älg  
Kalvsylta  
Hemrökt Hjortrostbiff  
Varmrökt Hjorthjärta  
Griljerad Julskinka  
Viltpaté  
Läckökorv

#### SMÅVARM

Kokt potatis  
Janssons frestelse  
Köttbullar  
Prinskorv  
Ängfärsbakade revben

#### VEGETARISKT

Grönkål med Granatäpple & Apelsin  
Syrade Vintergrönsaker  
Waldorfsallad med rostade valnötter  
Rödkål med Äpple och Valnötter  
Gulbetor med Fårost & Rostade kärnor  
Branteviks Tofusill  
Senapssill på Aubergine  
Svampsill med Fänkål & Stjärnanis  
Grönkålspesto  
Rödbetshummus  
Fårostkräm med Basilika och Pumpakärnor  
Färskost med Rostad mandel och Rosmarin

#### DESSERTER

Ett urval av dessertostar & kex  
Tomatmarmelad  
Päronmarmelad  
Pepparkakor  
Cognacspäron  
Ris á la Malta med lingon & ingefära  
Chokladtryfflar  
Kanelkryddad Chokladbrownie  
Saffranspannkaka med grädde & hjortron  
Pepparkakstiramisu  
Lingonpannacotta  
Julgodis

#### FIRA JULEN HOS OSS I VÅRVIK

I år dukar vi åter upp våra fantastiska julbord i vacker skärgårdsmiljö. Julbordets kalla rätter innehåller allt du kan önska dig för en riktigt god start på julbordet. Sedan väntar julbordets varma rätter från den uppdukade julbordsbuffén där det blir julmat med inslag av vilt. Vårt härliga dessert & gottebord är som gjort att njuta länge av.

Vi tar emot alla typer av bokningar, från mindre sällskap till stora grupper. Söker ni en egen lokal kan vi erbjuda att abonnera hela restaurangen. Populära tider och dagar bokas upp snabbt så var ute i god tid!

29 november klockan 18.00 öppnar vi dörrarna till vårt årliga julbord som serveras onsdag till söndag till och med fredag 21 December. Från 4 december har du även möjligheten att njuta av en härlig, julinspirerad lunch onsdag till fredag mellan kl. 11.30 och 15.00.

Boka bord på **026 62 60 00** eller mejla på [info@peterssjokrog.se](mailto:info@peterssjokrog.se)

#### DAGAR - SITTINGAR - PRIS

##### ONSDAG TILL FREDAG

**18.00 - 21.00**      **595kr**

##### LÖRDAG

**13.00 - 16.00**      **595kr**  
**18.00 - 21.00**      **595kr**

##### SÖNDAG

**14.00 - 17.00**      **595kr**

Har du eller någon i ditt sällskap någon matavvikelse? Kontakta oss på restaurangen i god tid före ert besök så kan vi anpassa utbudet efter detta. För bokning övriga dagar, tider, catering, avhämtning kontaktas restaurangen under ordinarie öppettid.