



Alla bjuds
på en brödkorg
med vispat
havssaltsmör

Förrätter

Tips: Ta några förrätter och dela, ni får egna tallrikar

Burrata **119kr**

Rostade rödbetor, pumpafrön och grillat
bröd med chilliolja

Vår vinrekommendation: Lidköping Vit

Råbiff **145kr**

Grana padano, tryffelmajonnäs, rostad rödbeta,
lök och kapris

Vår vinrekommendation: Lidköping Röd

Chips med vänerlöjrom **139kr**

Crème fraiche, rödlök och citron

Vår vinrekommendation: Bodegas del Saz vino Blanco eller
Lidköping spumante

Chèvretoast **119kr**

Honung och valnötter

Vår vinrekommendation: Lidköping Röd/Lidköping Vit

Varmrätter

Moules frites **199kr**

Aioli, pommes frites och bröd

Vår vinrekommendation: Lidköping Vit

Stekt gösfilé **239kr**

Kaprismajonnäs, picklad rödlök, hyvlad rådisa
och rostad potatis

Vår vinrekommendation: Leza Garcia Crianza, Lidköping Vit

Oxfile med murkelsås **299kr**

Såsongens beta och rostad potatis

Vår vinrekommendation: Côtes du rhôned

Svensk ryggbiff **399kr**

Bearnaisesås, sylrig tomatsallad, friterad lökring
och pommes frites

Vår vinrekommendation: Leza Garcia Crianza/ Côtes du rhône

Svamprisotto **189kr**

Närproducerad filliostus, såsongens betor och
västerbottenchips

Vår vinrekommendation: Bodegas del Saz Tinto



**Vi serverar vårt kött medium,
om annat önskas - säg till när du beställer.**

Bistro

Smashburger - tryffel 169/209kr (100/200g)

Sjökantens tryffelburgare med kanderad lök, tryffel-majonnäs, tomat, sallad, saltgurka och pommes frites

Vår vinrekommendation: Leza Garcia Crianza

Smashburger - ost 169/209kr (100/200g)

Sjökantens cheeseburgare med kanderad lök, senap, ketchup, sallad, tomat, saltgurkasallad och pommes frites

Vår vinrekommendation: Lidköping Röd/öl

Oxfilepasta 189kr

Tryffelolja, vitlök, grädde, svamp och grana padano

Vår vinrekommendation: Côtes du Rhône

Svamppasta 169kr

Tryffelolja, vitlök, grädde och grana padano

Vår vinrekommendation: Leza Garcia Crianza

Grillad chèvresallad toppad med valnötter 179kr

Apelsin, valnötter, honung och picklad rödlök med grillat chillibröd

Vår vinrekommendation: Lidköping Vit

Falafel 179kr

Picklad rödlök, salsa på dagens frukt och pommes frites

Vår vinrekommendation: Bodegas del Saz Vino Tinto



Vi tänker hållbar utveckling och vill minska matsvinnet. Säg till personalen om ni önskar mer av pommes frites och potatis.



Barnmeny

Stekt gös 89kr

Kaprismajonnäs och stekt potatis

Smashburgare 89kr

Ketchup, tomat, sallad och pommes frites

Oxfile 89kr

Bearnaisesås och pommes frites

Pizza

Löjromspizza **199kr**

Västerbottenost, crème fraiche, rödlök, citron, löjrom från Väneren

Tryffelpizza **139kr**

Crème fraiche, tryffelolja, svamp, kall burrata

Salamipizza **129kr**

Tomatsås, ost, stark salami

Skinkpizza **129kr**

Tomatsås, ost, skinka, champinjoner

Kebabpizza **129kr**

Tomatsås, ost, fläskkebab, tomat, lök, feferoni, kebabsås

Parmapizza **139kr**

Tomatsås, ost, parmaskinka, mozzarella, oliver, ruccola

Oxfilepizza **139kr**

Tomatsås, ost, oxfile, bearnaisesås

Vår vinrekommendation: Lidköping Röd fungerar utmärkt till pizza, fruktigheten gör sig väldigt bra till många kombinationer. För den som uppskattar mer tryck i sitt vin rekommenderar vi Leza Garcia Crianza.



Säg till om du vill få din rätt gluten-, laktos- eller fri från någon annan matallergi.

Vi hjälper gärna till med detta.



Dessert

Friterad hemmagjord kanelbulle **99kr**

Vaniljglass

Chokladfondant **99kr**



Karamelliserade pistagenötter, halloncoulis, vaniljglass

Friterad camembertost **99kr**

Hjortronsylt

Rött vin

Lidköping Röd

 95kr -  369kr



Ekologiskt rött vin från södra Frankrike, gjord på Mouvedre och Syrah. Mjukt och bärigt rött vin med inslag av mörka bär och frukt. Passar utmärkt till kött, pasta, pizza och kyckling.

Bodegas del Saz Vino Tinto

 79kr -  299kr

100% Tempranillo från ett litet område som heter Tierra de Castilla, ungefär 1 timme söder om Madrid. Trevligt och lättdruckat vin med toner av röda bär som passar till lättare köträtter, pizza eller bara avnjuta som ett gott glas vin.

Albin Jacumin – Côtes-du-Rhône

 99kr -  399kr

I fyra generationer har familjen Jacumin gjort vin i Rhonedalen. För varje generation som har tagit över har de tillfört nya idéer och koncept. Ett vin med trevliga toner av tobak och tryffel. Smak av röda frukter, bra djup och toner av fikon och mörka körsbär.


Leza Garcia Rioja Crianza

 89kr -  350kr

Bodegas Leza Garcia producerar fantastiska viner i Rioja, en familjegård med stor kärlek för vinet. De ligger i Urunela, Rioja Alta. Idag driver Ángel Leza produktionen, han tog över från sin pappa som startade produktionen i början av 1900-talet. Valdepalacios Crianza Rioja. 85% Tempranillo, 10% Grenache och 5% Mazuelo. 12 månader på ekfat och 6 månader på flaska. Ett fruktigt vin med inslag av körsbär.



Vitt vin

Lidköping Vit

 99kr -  379kr

Ett vitt vin från Rheingau i västra Tyskland gjord på Riesling. Ett friskt vin med smak av gröna äpplen och citrus. Passar utmärkt som aperitif och till fisk- och skaldjur.



Bodegas del Saz Vino Blanco

 79kr -  299kr

100% Airén från ett litet område som heter Tierra de Castilla, ungefär 1 timme söder om Madrid. Friskt, härligt vin som passar utmärkt att njuta av i solskenet, till en sallad, skaldjur eller fisk.



Bubbel

Lidköping Prosecco

 90kr -  399kr

Gjord i det klassiska proseccoområdet vid Dolomiterna i norra Italien. Ruggeri har vid flera tillfällen blivit utnämnd till Italiens bästa prosecco producent och producerar mousserade viner i högsta klass. Ett bubbel gjort på 100% Glera. Fruktigt på doften och intensiva toner av gula äpplen. Frisk, välbalanserad med en lång fruktig eftersmak.

Vallate Cuvée Brut

 75kr -  295kr

Ett fruktigt mousserande vin från Veneto, Italien. En blandning av den klassiska Chardonnay och Glera. Ett bra balanserat vin mellan sötma och torrhet, utmärkt till fisk- och skaldjur.

Öl & Cider

Norrandsguld, fat	69kr
Mariestads ofiltrerad, fat	74kr
Krusovice, fat	79kr
A ship full of IPA, fat	79kr
Mariestad Export, 50 cl	82kr
Heineken Export, 33 cl	69kr
Melleruds, 33 cl	69kr
Daura, 33 cl	69kr
Glutenfri	
Sleepy Bulldog, 33 cl	69kr
Briska	69kr
Påron/rosé/Demi-sec riesling	
Qvånum - Q-lager 50 cl	99kr
Närproducerad, ekologisk öl från Qvånum Mat & Malt	
Qvånum - Anders 50 cl	99kr
Närproducerad, ekologisk öl från Qvånum Mat & Malt	

Pitcher 1,5 L

Norrandsguld	229kr
Mariestad ofiltrerad	240kr
Krusovice	260kr
A ship full of IPA	290kr

Shot

Jägermeister	110kr/5 cl
Minttu	110kr/5 cl
Tequila	110kr/5 cl
Sjökantens hotshot	75kr/3 cl
	675kr/10st
Godisshot	75kr/5 cl

Avec

Baileys, Cointreau, Xante, Tullamore Dew, Grönstedts Monopole, Grant's, Famous Grouse	25kr/cl
Laphroaig	29kr/cl
Oban 14y	30kr/cl

Drinkar

Vi serverar våra drinkar med 5 cl sprit

GT Gin, tonic water, citron	119kr
Hendrick's tonic Hendrick's Gin, tonic water, gurka, svartpeppar	139kr
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, tranbärsjuice, lime	119kr
Moscow Mule Vodka, ginger beer, lime	119kr
Cuba Libre Mörk rom, cola, lime	119kr
Höstcocktail Mörk rom, Cointreau, lime, äppelcider, sockerlag	119kr
Mojito Ljus rom, mynta, lime, sockerlag, farinsocker, sodavatten	129kr

Vindrinkar

Höstsangria Röd, vit, rosé	125kr Kanna 450kr
Aperol Spritz Mousserande vin, aperol, sodavatten, apelsin	125kr
Hugo Spritz Mousserande vin, flädermonin, sprite, mynta, lime	125kr

Kaffedrinkar

Irish coffe Tullamore Dew, farinsocker, kaffe, grädde	119kr
Kaffe Karlsson Baileys, Cointreau, kaffe, grädde	119kr
Spanish coffe Likör 43, kaffe, grädde	119kr

Alkoholfri dryck

Coca Cola	39kr
Coca Cola zero	39kr
Sprite	39kr
Fanta	39kr
Sodavatten	39kr
Äppeljuice	39kr
Apelsinjuice	39kr
Melleruds	49kr
A ship full of IPA	49kr
Kiviks äppelcider	49kr



Mocktails

Alkoholfritt

Fizzypop	69kr
Monin bubblegum, monin blue curacao, sprite, fizzy pop	
Mocktail Mule	69kr
Ginger ale, lime, mynta	
Mocktail Mojito	69kr
Sodavatten, lime, mynta, farinsocker	
Sangria	69kr
Alkoholfritt vin, sprite, fruktpuré	