

NYÅRSMENY

SNACKS

RÅBIFF "NORI" MED HUMMERMAJONNÄS, AVRUGA-KAVIAR & SALLADSEÖK
BRIE DE MEAUX-TARTLETTE MED TRYFFELHIONUNG & KANDERAD VALNÖT

DEUTZ BRUT CLASSIC, CHAMPAGNE (FR) NV
ALKOHOLFRITT: APERTIF

FÖRRÄTT

TONFISKSASHIMI
KRISPIG GYOZA, OSTRONMAJONNÄS, GURKA, SCHALOTTENLÖK,
SJÖKORALL & KRASSE

GEORG MÜLLER RIESLING TROCKEN, RHEINGAU (DE) 2023
ALKOHOLFRITT: HVONN HAF, MOUSSERANDE

VARMRÄTT

HELSTEKT OXFILE
TRYFFELDOFTANDE POMMES ANNA, MJUKBAKAD ROTSELLERI MED
ÖRTCRUNCH & ANKLEVERSKY

LA MASSA 'ROSSO', TOSCANA (IT) 2021
ALKOHOLFRITT: HVONN, NJOL, KRYDDAD BÄRSMUST

DESSERT

GULDSTRÖDD CHOKLADBROWNIE
PORTVINSKOKTA KÖRSBÄR, SALTOLA, CHOKLADKRISP
& ROSTADE HASSELNÖTTER

FAMILLE FABRE 'G DE GASPARETS', LANGUEDOC-ROUSSILLON (FR), VDN
ALKOHOLFRITT: SYRLIG NEKTAR

BARNMENY

TOAST SKAGEN
HAMBURGARE MED POMMES FRITES
MARÄNGSVISS

SPECIALKOST ANMÄLS VID BOKNING

RESTAURANG SO KAN INTE TILLGODOSE FÖLJANDE ALLERGIER/KOSTPREFERENSER:

LAKTOS (LAKTOSTABLETTER FINNS TILLGÄNGLIGA PÅ BEGÄRAN)

MJÖLKPROTEIN

ÄGG

CITRUS

LÖK/VITLÖK

VEGAN

RESTAURANG SO KAN TILLGODOSE FÖLJANDE ALLERGIER/KOSTPREFERENSER VID FÖRFRÅGAN:

GLUTEN/CELIAKI – OBS: DET KAN FÖREKOMMA SPÅR AV GLUTEN I RESTAURANGEN

NÖTTER – OBS: DET KAN FÖREKOMMA SPÅR AV NÖTTER I RESTAURANGEN

FISK/SKALDJUR – OBS: DET KAN FÖREKOMMA SPÅR AV FISK OCH SKALDJUR

KÖTTFRITT – VÄNLIGEN SPECIFICERA VEGETARISKT ELLER PESKETARISKT

ALLA ALLERGIER/KOSTPREFERENSER MÅSTE MEDDELAS SENAST 5 DAGAR FÖRE BESÖKET.

SQ

SALTSJÖQVARN
BAR & RESTAURANG

NEW YEAR'S MENU

SNACKS

STEAK TARTARE "NORI STYLE" WITH LOBSTER MAYONNAISE, AVRUGA CAVIAR
& SPRING ONION

BRIE DE MEAUX TARTLET WITH TRUFFLE HONEY & CANDIED WALNUT

DEUTZ BRUT CLASSIC, CHAMPAGNE (FR) NV
NON ALCHOLIC APERTIF

STARTER

TUNA SASHIMI

CRISPY GYOZA, OYSTER MAYONNAISE, CUCUMBER, SHALLOTS,
SAMPHIRE & CRESS

GEORG MÜLLER RIESLING TROCKEN, RHEINGAU (DE) 2023
NON ALCHOLIC: HVONN HAF, SPARKLING INFUSED GOOSEBERRY JUICE

MAIN COURSE

WHOLE ROASTED FILLET OF BEEF

TRUFFLE-SCENTED POMMES ANNA, SOFT-BAKED CELERIAC WITH
HERB CRUNCH & FOIE GRAS JUS

LA MASSA 'ROSSO', TOSCANA (IT) 2021
NON ALCHOLIC: HVONN NJOL, INFUSED CRAFT BERRY JUICE

DESSERT

GOLD-SPRINKLED CHOCOLATE BROWNIE

PORT WINE POACHED CHERRIES, SALTED CARAMEL, CHOCOLATE CRISP
& TOASTED HAZELNUTS

FAMILLE FABRE 'G DE GASPARETS', LANGUEDOC-ROUSSILLON (FR), VDN
NON ALCHOLIC: HARVEST NECTAR

CHILDREN'S MENU

TOAST SKAGEN

HAMBURGER WITH FRENCH FRIES

'MARÅNGSVISS' (SWEDISH ETON MESS)

SPECIAL DIETS MUST BE REPORTED AT THE TIME OF BOOKING

RESTAURANT SQ CANNOT ACCOMMODATE THE FOLLOWING ALLERGIES/DIETARY PREFERENCES:

LACTOSE (LACTOSE TABLETS AVAILABLE ON REQUEST)

MILK PROTEIN

EGG

CITRUS

ONION/GARLIC

VEGAN

RESTAURANT SQ CAN ACCOMMODATE THE FOLLOWING ALLERGIES/DIETARY PREFERENCES UPON REQUEST:

GLUTEN/CELIAC – NOTE: TRACES OF GLUTEN MAY BE PRESENT IN THE RESTAURANT

NUTS – NOTE: TRACES OF NUTS MAY BE PRESENT IN THE RESTAURANT

FISH/SEAFOOD – NOTE: TRACES OF FISH AND SEAFOOD MAY BE PRESENT

MEAT-FREE – PLEASE SPECIFY VEGETARIAN OR PESCATARIAN

ALL ALLERGIES/DIETARY PREFERENCES MUST BE COMMUNICATED AT LEAST 5 DAYS PRIOR TO YOUR VISIT.

SQ

SALTSJÖQVARN
BAR & RESTAURANG