



## Herrgårdsmeny i fyra serveringar

Snacks: Surdegsbröd & syrat smör, fläsksvålar & picklade grönsaker

Förrätt: Oxtartar

Varmrätt: Stekt majskyckling

Dessert: Lime & yoghurtsorbet

645 kr

Gäller för hela sällskapet

### Snacks

Surdegsbröd & syrat smör 59kr

Fläsksvålar, svart vitlöksemulsion & havgus 24mån 69kr

Kryddkanderade nötter 59kr

Picklade grönsaker med Sjöo's ranchdipp 59kr

### Förrätter

Sjöo's oxtartar 189kr

Mald oxtartar serveras med gräslökemulsion,  
friterad potatis samt persilja & kapris

Rostad purjolök 159kr

Hasselnötter, havgus 24 månader, miso-emulsion &  
körvelsallad

### Barnmeny

Köttbullar med gräddsås, potatis & lingon 99kr

Fish & chips 99kr

Pannkakor 79kr

Barnglass 59kr

### Varmrätter

Stekt majskyckling 349kr

Serveras med gnocchi, kantareller, majs, kycklingsky  
smaksatt med parmesan & färska örter

Pocherad hälleflundra 379kr

Serveras med potatis, champagne beurre blanc, forellrom,  
färska örter, blomkål & svartkål

Rotselleri "no-sotto" 279kr

Med tryffel, äggula, körvelolja, färska örter, mascarpone,  
parmesan & grillad ostronskivling

### Dessertes

Tarte tatin 139kr

Serveras med gräddfilssorbet & mynta

Lime & yoghurtsorbet 139kr

Varma blåbär, maräng, ingefärscrumble  
& basilika

Pralin från Kampanilen 49kr



### 4-course menu

Snacks: sourdough bread & butter, pork rinds  
& pickled vegetables

Starter: Roasted leek

Main course: Corn fed chicken

Dessert: Lime & yoghurt sorbet  
645 sek

applies to the whole company

### Snacks

Freshly baked sourdough bread & butter 59 sek

Pork rinds, black garlic emulsion &  
grated havgus 24months 69 sek

Spiced nuts 59 sek

Pickled vegetables with Sjöo's ranch dip 59 sek

### Starters

Sjöo's beef tartar 189 sek

With chives emulsion, caper, parsley & fried potatoe

Roasted leek 159 sek

With hazelnuts, miso emulsion, chervil sallad  
& grated havgus 24 months

### Kids menu

Swedish meatballs with potatoes 99 sek

Fish & chips 99 sek

Pancakes 79 sek

Ice cream with berries 59 sek

### Main courses

Corn fed chicken 349 sek

Served with corn, chantarelles, gnocchi,  
chicken stock foam with parmesan & fried sage

Halibut 369 sek

With celtuce, trout roe, champagne beurre blanc,  
cauliflower, kale & potatoes

Celeriac "no-sotto" 279 sek

With truffle, confit egg yolk, chervil oil,  
mascarpone, parmesan & grilled oyster mushrooms

### Desserts

Lime & yoghurt sorbet 139 sek

Blueberry compote, meringue, ginger crumble & basil

Tarte tatin 139 sek

With sour cream sorbet crushed almonds & mint

Chocolate truffle from Kampanilen 49 sek