

Vin / wine

	Glas/ flaska
Mousserande/ sparkling	
Jaume Serra Cava	119/ 645:-
Champagne Charles Hiedsieck	189/ 995:-

Vitt/ white	
2024 Zamò Pinot Grigio, ITA	149/ 745:-
2023 Perron De Mypont Bourgogne Chardonnay, FRA	179/ 895:-
2024 Kein Name Riesling Trocken, GER	149/ 745:-

Rött/ red	
2023 Buissonnier Côte Chalonnaise Pinot Noir	189/ 945:-
2023 Protos Roble	149/ 745:-
2022 Il Bruciato Bolgheri	209/ 1045:-
2024 Borgogno Langhe Dolcetto Ancum	179/895:-

Hittar du inget som faller i smaken ? Fråga efter vår stora vinlista!
Looking for something else? Please ask for our big wine list.

Öl/ Beer & cider

Fatöl/Draft	
Melleruds pilsner 4.8%	89 kr
Krusovice lager 5%	109 kr
Brutal brewing hazy ipa 5.9%	119 kr

Dugges Perfa pils 5% 50 cl	129 kr
Dugges Lux ipa 6% 33 cl	119 kr
Dugges Golden ale 4.5% 33cl	109 kr
Mariestads 4.2% 33 cl	79 kr
Mariestads 5.3% 50 cl	99 kr
Briska fläder 4.5% 33 cl	79 kr
Strongbow Cider 5% 33cl	79 kr

Alkoholfritt/ Non alcohol

Läsk / sodas	39 kr
Melleruds non alcoholic beer	59 kr
Leitz Eins Zwei Zero Riesling	109kr
Richard Juhlin Sparkling non alcoholic	99kr

Kaffedrinkar / Coffee drinks

Irish coffee	179 kr
Espresso martini	179 kr
Kaffe Karlsson	179 kr
Spanish coffee	179 kr



HÄLLSNÄS

Varmt välkomna till Hällsnäs och restaurang Sjöö.

Här vid Landvettersjöns strand låter vi naturen och årstiderna inspirera vår matlagning. Med omsorgsfullt utvalda råvaror och ett hantverk präglat av både tradition och kreativitet vill vi skapa en upplevelse där smaker, miljö och sällskap möts i perfekt harmoni.

A warm welcome to Hällsnäs and Restaurant Sjöö.

On the shores of Lake Landvetter, our cuisine is inspired by the surrounding nature and the rhythm of the seasons. With carefully selected ingredients and a culinary craft shaped by both tradition and creativity, we strive to create an experience where flavours, setting, and company come together in perfect harmony.

Förrätter/ Starters

Tartar på oxen med ramslöksemulsion, gammelknas, potatischips och syrad gurka
Beef tartare with wild garlic emulsion, Gammel Knas cheese, potato crisps, and pickled cucumber

189 kr

Crudo på hamachi med blodapelsinponzu, habanero, kålrabbi, shiso och yuzu
Hamachi crudo with blood orange ponzu, habanero, kohlrabi, shiso, and yuzu

189 kr

Krispig jordärtskocka med skum på brynt smör och soya, syrat äpple och frömusli
Crispy Jerusalem artichoke with brown butter-*soy* foam, pickled apple, and seed granola

179 kr

Varmrätter/ Main courses

Bakad skreitorsk med blåmusselsås, cime di rapa, blomkål, kumquats och jalapeno
Baked skrei cod with mussel sauce, cime di rapa, cauliflower, kumquats, and jalapeño

389 kr

Dubbelpanerat fläskrack med rotselleripuré, friterad rotselleri, chimichurri på ramslök och oxsvanssky
Double-breaded pork rack with celeriac purée, crispy celeriac, wild garlic chimichurri, and oxtail sauce

369 kr

Dubbelpanerad ostus filiostrus med rotselleripuré, friterad rotselleri och chimichurri på ramslök
Double-breaded Ostus Filiostrus with celeriac purée, crispy celeriac, and wild garlic chimichurri

349 kr

Dessert

Pekannötskaka, chokladsorbet, pekannötscreme och varm kolasås
Pecan cake with chocolate sorbet, pecan cream, and warm caramel sauce

159 kr

Rabarbersorbet, mullbärsglass, inkokt rabarber och olja på citrontimjan
Rhubarb sorbet with mulberry ice cream, poached rhubarb, and lemon thyme oil

149 kr

4-rätters meny/ 4-course menu

Servering 1

Tartar på oxen med ramslöksemulsion, gammelknas, potatischips och syrad gurka
Beef tartare with wild garlic emulsion, Gammel Knas cheese, potato crisps, and pickled cucumber

Servering 2

Bakad skreitorsk med blåmusselsås, cime di rapa, blomkål, kumquats och jalapeno
Baked skrei cod with mussel sauce, cime di rapa, cauliflower, kumquats, and jalapeño

Servering 3

Fläskkotlett från Lillegården med skum på brynt smör och soya, syrat äpple och frömusli
Pork from Lillegården with brown butter-*soy* foam, pickled apple, and seed granola

Servering 4

Pekannötskaka, chokladsorbet, pekannötscreme och varm kolasås
Pecan cake with chocolate sorbet, pecan cream, and warm caramel sauce

745 kr

Vinpaket/ wine pairing
595 sek