

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

Fjällröding bakad i enrisrökt kallpressad rapsolja med smörad och skummad hjärtmusselsås, ragu på hjärtmussla & spritärta, lardo & ramslök
Arctic char baked in juniper smoked cold pressed rapeseed oil, with a butter foamed cockle sauce, cockle and green pea ragout, lardo, and wild garlic 209 kr

Mjölkbakad vit sparris, skum på kryddost & brynt smör, rostat bovete, hemsaltad stenbitsrom & grillad rapsskott
Milk-poached white asparagus, with a cheese and browned butter foam, toasted buckwheat, house-cured lumpfish roe, and grilled rapeseed shoots 199 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

Mjölkbakad vit sparris, skum på kryddost & brynt smör, rostat bovete, hemsaltad stenbitsrom & grillad rapsskott
Milk-poached white asparagus, with a cheese and browned butter foam, toasted buckwheat, house-cured lumpfish roe, and grilled rapeseed shoots

Servering 3

Fläskkotlett från Lillegården med jordärtsskockspuré, stekt kungsmussling, syrat äpple och frömusli
Pork chop from Lillegården, served with Jerusalem artichoke purée, fried king oyster mushrooms, pickled apple, and seed granola

Servering 4

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

Meny/ Menu

745 sek

Vinpaket/ wine pairing

595 sek

Vin / wine

Mousserande/ sparkling	Glas/ flaska
Jaume Serra Cava	119/ 645:-
Charles Heidsieck Champagne	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	89:-
Melleruds pilsner 4.8%	109:-
Krusovice lager 5%	119:-
Brutal brewing hazy ipa 5.9%	

Dugges Perfa pils 5% 50 cl	129:-
Dugges Lux ipa 6% 33 cl	119:-
Dugges Golden ale 4.5% 33cl	109:-
Mariestads 4.2% 33 cl	79:-
Mariestads 5.3% 50 cl	99:-
Daura damm gluten free 5.4 % 33 cl	89:-
Briska fläder 4.5% 33 cl	79:-
Strongbow Cider 5% 33cl	79:-

Alkoholfritt/ Non alcohol

Läsk / sodas	39:-
Melleruds non alcoholic beer	59:-
Easy rider IPA	59:-
Leitz Eins Zwei Zero Riesling	109:-
Richard Juhlin Sparkling non alcoholic	99:-

Kaffedrinkar / Coffee drinks

Irish coffee	179:-
Espresso martini	179:-
Kaffe Karlsson	179:-
Spanish coffee	179:-



HÄLLSNÄS

Varmt välkomna till Hällsnäs och restaurang Sjöo.

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 Sjöo.

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.