

Förrätter/ Starters

Tartar på oxen med örtmarinerade svenska tomater, kräm på lagrad Wrångebäckssost, syrad grön tomat och pommes allumettes. Beef tartare with herb-marinated Swedish tomatoes, aged Wrångebäck cheese cream, pickled green tomato, and pommes allumettes	225 kr
Carpaccio på Hällefundra från Sterling med gurka från Warberg, pepparrotsgrädda, smörstekt rågbröd och dillolja. Carpaccio of halibut from Sterling with cucumber from Warberg, horseradish cream, butter-fried rye bread, and dill oil.	245 kr
Mjölkbakad vit sparris med brynt smörhollandaise, Kalix löjrom, krispigt bovete och örter från trädgården. Milk - poached white asparagus with browned butter hollandaise, Kalix vendace roe, crispy buckwheat, and herbs from the garden	295 kr

Varmrätter/ Main courses

Smörstekt gös med puré på broccoli och dragon, blåmusselsås, svensk hjärtsallad, kålrabi och potatis Butter-fried pike-perch with broccoli and tarragon purée, mussel sauce, Swedish gem lettuce, kohlrabi, and potatoes	475 kr
Hängmörad kotlett från Gråbo med terrine på gulbeta och potatis, smörad fläskbuljong, saltbakade gulbetor och lagerbladsolja Dry-aged pork chop from Gråbo with yellow beetroot and potato terrine, buttered pork broth, salt-baked yellow beetroot, and bay leaf oil	485 kr
Terrine på gulbeta och potatis med kräm på Wrångebäckssost, saltbakade gulbetor, lagerbladsolja och svenska endiver Yellow beetroot and potato terrine with aged Wrångebäck cheese cream, salt-baked yellow beetroot, bay leaf oil, and Swedish endive	425 kr

Dessert

Pekannötskaka, chokladsorbet, pekannötscreme och varm kolasås Pecan cake with chocolate sorbet, pecan cream, and warm caramel sauce	195 kr
Pepparmarinerade jordgubbar med brödkräm, jordgubbssorbet och friterad surdeg Pepper-marinated strawberries with bread cream, strawberry sorbet, and fried sourdough	185 kr

4-rätters meny/ 4-course menu

Servering 1 Tartar på oxen med örtmarinerade svenska tomater, kräm på lagrad Wrångebäckssost, syrad grön tomat och pommes allumettes. Beef tartare with herb-marinated Swedish tomatoes, aged Wrångebäck cheese cream, pickled green tomato, and pommes allumettes
--

Servering 2 Mjölkbakad vit sparris med brynt smörhollandaise, Kalix löjrom, krispigt bovete och örter från trädgården. Milk - poached white asparagus with browned butter hollandaise, Kalix vendace roe, crispy buckwheat, and herbs from the garden

Servering 3 Kvällens lammdetalj från Lysekil med hemgjord lammkorv, karamelliserad silverlökspuré, lammsky, grön sparris och ramslök Tonight's lamb cut from Lysekil with house-made lamb sausage, caramelized silver onion purée, lamb jus, green asparagus, and wild garlic

Servering 4 Pepparmarinerade jordgubbar med brödkräm, jordgubbssorbet och friterad surdeg Pepper-marinated strawberries with bread cream, strawberry sorbet, and fried sourdough
--

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 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.