

Förrätter/ Starters

Tartar på nötinnanlår från Skövde med syrad pumpa, krispig lök, aleppopeppar, emulsion på bakad lök, & rosésallad	225 kr
Beef tartare from Skövde with pickled pumpkin, crispy onion, Aleppo pepper, roasted onion emulsion & rosé lettuce	
Smörstekt pilgrimsmussla med skum på rostad jordärtskocka & lagrad soya, quinoamüsli, syrad kålrabbi & brynt smör	255 kr
Butter-seared scallop with roasted Jerusalem artichoke & aged soy foam, quinoa granola, pickled kohlrabi & brown butter	
Toast Skagen – klassisk skagen med Kalix löjrom	245 kr
Toast Skagen – classic Skagen with Kalix vendace roe	

Varmrätter/ Main courses

Glasbakad kummelrygg med kantareller, grillad majs, salladslök, jalapeno, dashismörsås smaksatt med majs & smörkokt sommarkål	485 kr
Glass-baked lingcod with chanterelles, grilled corn, spring onion, jalapeño, dashi beurre blanc infused with corn & butter-braised summer cabbage	
200g talgdoppad ryggbiff på fjällko från Näsåker med pepparsås, potatisgratäng med karameliserad silverlök & comté samt sallad	695 kr
200g ribeye from Näsåker with pepper sauce, potato gratin with caramelised silver onion & Comté, served with salad	
Krämiga gula ärtor med Västerbottenost, stekta kantareller, grillad majs, svartkål, syrad lök & jalapeno	345 kr
Creamy yellow peas with Västerbottensost, sautéed chanterelles, grilled corn, black kale, pickled onion & jalapeño	

Dessert

Päron ”mille feuille” inkokta päron, päronsorbet, chokladmousse, dulce de leche & körvel	165 kr
Pear mille-feuille, poached pear, pear sorbet, chocolate mousse, dulce de leche & chervil	
Sticky toffee pudding med vaniljglass, pistagekaramell & syrliga körsbär	195 kr
Sticky toffee pudding with vanilla ice cream, pistachio caramel & tart cherries	

4-rätters meny/ 4-course menu

Servering 1
Tartar på nötinnanlår från Skövde med syrad pumpa, krispig lök, aleppopeppar, emulsion på bakad lök, & rosésallad
Beef tartare from Skövde with pickled pumpkin, crispy onion, Aleppo pepper, roasted onion emulsion & rosé lettuce
Servering 2
Smörstekt pilgrimsmussla med skum på rostad jordärtskocka & lagrad soya, quinoamüsli, syrad kålrabbi & brynt smör
Butter-seared scallop with roasted Jerusalem artichoke & aged soy foam, quinoa granola, pickled kohlrabi & brown butter
Servering 3
Glasbakad kummelrygg med kantareller, grillad majs, salladslök, jalapeno, dashismörsås smaksatt med majs & smörkokt sommarkål
Glass-baked lingcod with chanterelles, grilled corn, spring onion, jalapeño, dashi beurre blanc infused with corn & butter-braised summer cabbage
Servering 4
Sticky toffee pudding med vaniljglass, pistagekaramell & syrliga körsbär
Sticky toffee pudding with vanilla ice cream, pistachio caramel & tart cherries

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:-
2025 Kein Name Riesling, GER	149/ 745:-

Rött/ red	
2024 Côte Chalonnaise Bourgogne Pinot Noir, FRA	189/ 945:-
2023 Protos Roble, SPA	149/ 745:-
2024 Borgogno Langhe Dolcetto Ancum, ITA	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:-
Shapeshifter ipa 5.9%	

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