

Förrätter/ Starters

Mald tartar på innanlår från Skövde med comté & jalapenokräm, syrad gurka, frissésallad & pommes alumettes Beef tartare fromSkövde with Comté & jalapeño cream, pickled cucumber, frisée salad & pommes alumettes	225 kr
Kallrökt fjällröding med sås på brunkrabba & n’Duja, syrad pumpa, saffransinkokta tomater & brynt n’Duja smör Cold-smoked Arctic char with brown crab & n’Duja sauce, pickled pumpkin, saffron-poached tomatoes & browned n’Duja butter	255 kr
Toast Skagen – klassisk skagen med Kalix löjrom Toast Skagen – classic Skagen with Kalix vendace roe	245 kr

Varmrätter/ Main courses

Slätvar på ben bakad i nagebuljong med potatispuré, kantareller, beurre blanc, Kalix löjrom, smörkokt purjolök & spenat Baked whole turbot in nage broth with potato purée, chanterelles, beurre blanc, Kalix vendace roe, butter-braised leek & spinach	595 kr
Kalventrecote med terrin på rotselleri & karl-johan svamp, sauce bordelaise, oxmärgsemulsion & friterat kalvbräss Veal entrecôte with celeriac & porcini mushroom terrine, sauce bordelaise, bone marrow emulsion & deep-fried veal sweetbread	549 kr
Kantarellrisotto med smörkokt purjolök, fransk spenat, lagrad comté. rostade marconamandlar & sauce nage Chanterelle risotto with butter-braised leek, French spinach, aged Comté, roasted Marcona almonds & sauce nage	345 kr

Dessert

Tarte tatin med plommon, timjanskaramell & vaniljglass Plum tarte Tatin with thyme caramel & vanilla ice cream	195 kr
Sticky toffee pudding med espressoglass, salt tonkakaramell & rostade marconamandlar Sticky toffee pudding with espresso ice cream, salted tonka bean caramel & roasted Marcona almonds	195 kr

4-rätters meny/ 4-course menu

Servering 1
Mald tartar på innanlår från Skövde med comté & jalapenokräm, syrad gurka, frissésallad & pommes alumettes Beef tartare fromSkövde with Comté & jalapeño cream, pickled cucumber, frisée salad & pommes alumettes

Servering 2
Kallrökt fjällröding med sås på brunkrabba & n’Duja, syrad pumpa, saffransinkokta tomater & brynt n’Duja smör Cold-smoked Arctic char with brown crab & ’nduja sauce, pickled pumpkin, saffron-poached tomatoes & browned ’nduja butter

Servering 3
Kalventrecote med terrin på rotselleri & karl-johan svamp, sauce bordelaise, oxmärgsemulsion & friterat kalvbräss Veal entrecôte with celeriac & porcini mushroom terrine, sauce bordelaise, bone marrow emulsion & deep-fried veal sweetbread

Servering 4
Sticky toffee pudding med espressoglass, salt tonkakaramell & rostade marconamandlar Sticky toffee pudding with espresso ice cream, salted tonka bean caramel & roasted Marcona almonds

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.