



## DAGMENY

### SMÖRGÅSAR & FÖRRÄTTER

#### **SKATANMACKA 179:-**

En riktig lunchmacka/landgång med varmrökt lax, Skagenröra, gravad lax och kräftstjärtar på kavring  
Dryckestips: En krispig och pärlande vinho verde från Portugal, Quinta d'Amores

#### **RÄKSMÖRGÅS 169:-**

Också en rejäl macka med MSC-märkta handskalade räkor, ägg & majonnäs på kavring  
Dryckestips: En frisk och trevlig Grüner veltliner från Österrike

#### **GRAVLAXMACKA 125:-**

Skatans fina gravlax på tunnbröd. Enkelt och delikat.

Säg till vid beställning om du vill ha hovmästarsås!

Dryckestips: Les Deux Pins Sauvignon blanc, ett fräscht vitt vin från Frankrike med lite blommighet och fruktiga toner.

#### **LANGOS 179:-**

Skagen, vitlöksolja, picklad rödlök, toppad med räkor och stenbitsrom

Dryckestips: Corvers Kauter Riesling, ett ekologiskt, friskt och fruktigt vitt vin från Tyskland

#### **S.O.S 145:-**

TVå krämiga och en klar sill, knäcke, smör och lagrad ost- en svensk klassiker!

Dryckestips: En nubbe och en kall öl

#### **TOAST SKAGEN 155:-**

Hemgjord Skagenröra på MSC-märkta handskalade räkor, toppad med löjrom

Dryckestips: Corvers Kauter Riesling, ett ekologiskt, friskt och fruktigt vitt vin från Tyskland

#### **SKATANS RÖKTA RÄKOR 139:-**

-med aioli och dillbröd

Rökta med alspån och alved i ugnar över öppen eld, precis som vi gjort här på byn i 51 år!

Dryckestips: QMF Blush, ett ljust och smakerikt rosévin från Portugal

#### **75 GR RÅBIFF PÅ OXFILE 155:-**

Senapscréme, friterad kapris, cornichons, äggcréme, picklad rödlök och rivna parmesan

Dryckestips: Heartland Shiraz, ett rött vin från Australien med mycket smak och trevlig kryddighet

#### **FISKTACO 95:-**

Pankofriterad fisk, wasabimajonnäs, picklad rödlök, koriander, ingefärscréme och rostad lök

Dryckestips: Paco & Lola, en fruktig, aromatisk och väldigt trevlig Albariño från Spanien

## VARMRÄTTER

### **HUSETS FISK- & SKALDJURSGRYTA 255:-**

Mustig & kryddig gryta med vitfisk, lax och KRAV-odlade blåmusslor, toppas med räkor och kräftstjärtar. Serveras med aioli och dillbröd

Dryckestips: ett friskt vitt vin från Spanien eller Quinta da Sequeira, ett underbart generöst och smakerikt vitt vin från Douroregionen i Portugal

### **SKATANS SKÄRGÅRDSTALLRIK 275:-**

Ett härlig blandning av det bästa från Skatan - nygravad lax, en krämig sill, stekt inlagd strömming, Skagenröra, nubberöra, varmrökt fisk, färskpotatis och knäcke

Dryckestips: Quinta da Sequeira, ett underbart generöst och smakerikt vitt vin från Portugal

### **OXFILÉTOAST 229:-**

Smörstekt toast med grillad oxfile, bearnaise, pepparrotskräm och crispy fries

Dryckestips: Conto, en lite lättare Syrah från Portugal

### **MOULES FRITES 229:-**

Blåmusslor i vitt vin & vitlök med pommes & aioli. En sommarfavorit!

Dryckestips:

### **FISH 'N CHIPS 179:-**

-med currymayo

Dryckestips: Bröderna Bommen Pilsner eller Convers Kauter Riesling, ett fruktigt och friskt ekologiskt torrt vitt vin från Tyskland

### **UNGSBAKAD LAX 255:-**

Med ljummen potatissallad, brynt smör, primörer, yoghurtdressing och örter

Dryckestips: Quinta da Sequeira, ett underbart generöst och smakerikt vitt vin från Portugal

### **150 GR RÅBIFF PÅ OXFILÉ 245:-**

Senapskrème, friterad kapris, cornichons, äggcrème, picklad rödlök, riven parmesan och pommes frites

Dryckestips: Heartland Shiraz, ett rött vin från Australien med mycket smak och trevlig kryddighet

### **SURF & TURF 325:-**

Grillad oxfile & gambasspett, hummerbearnaise, aioli, primörer och friterad färskpotatis

Dryckestips:

### **HALLOWMITOAST 185:-**

Rödlök, tomat, krispsallad, bea, pepparrotskrème och crispy fries

Dryckestips: Les deux Pins, ett fruktigt och kryddigt rött vin från Frankrike

### FÖR BARN

PANNKAKOR vispad grädde & jordgubbssylt 75:-

HAMBURGARE dressing & pommes 85:-

KÖTTBULLAR potatismos & gräddsås 85:-

STEKT STRÖMMING och potatismos 85:-

PORTION CRISPY FRIES 35:-

### DESSERTER

SOMMARENS BÄR med lemon curd, rostad vit choklad, mandelkubb och en kula blåbärsglass 95:-

BLÅBÄRSCHEESECAKE med digestivekex, färskost, marinerade blåbär och mynta 89:-

KAFFEGODIS 49:-

GLASS ELLER SORBET 35:-/kula (fråga efter dagens smaker)