



KVÄLLSMENY

SMÖRGÅSAR & FÖRRÄTTER

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: Convers 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: Convers 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 smakrikt rosévin från Portugal

75 GR RÅBIFF PÅ OXFILE 155:-

Senapskrème, friterad kapris, cornichons, äggkrème, picklad rödlök och riven parmesan

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

FISKTACO 95:-

Pankefriterad fisk, wasabimajonnäs, picklad rödlök, koriander, ingefärskrème 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 oxfilé, bearnaise, pepparrotsskräm 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 Corvers 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:-

Senapscréme, friterad kapris, cornichons, äggcréme, 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 oxfilé & gambasspett, hummerbearnaise, aioli, primörer och friterad färskpotatis

Dryckestips:

HALLOWMITOAST 185:-

Rödlök, tomat, kräpsallad, bea, pepparrotsscréme 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:-

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)