

Restaurangen

A La Carte Meny

Välkomna till Sea Lodge

Vi hoppas att du och ditt sällskap skall få en oerhört trevlig middag hos oss. De flesta av våra gäster önskar vägledning i hur man kombinerar mat och dryck för att få en så bra upplevelse som möjligt. Därför har vi tagit fram något som vi valt att kalla "kockens val".

Kockens val <i>Chef's choice</i> En trerätters meny <i>A set three course menu</i>	550:-
Dryckespaket <i>Wine pairing</i>	395:-
Roliga dryckespaketet <i>Fun wine pairing</i>	525:-

Vi jobbar med Linnévatten som är ett filtrerat vatten med bubblor eller stilla. Detta vattnet tar vi 35kr för och om ni ej önskar detta så be eran servis om kranvatten.

Hoppas ni får en otroligt trevlig middag hos oss önskar Anton, Klas, Robert, Henric, Tanel med personal.

INFORMERA OSS OM ERA ALLERGIER

SEA LODGE
LAT 59°35'4639 SMÖGEN
LONG 11°23'0945

Fördrink

A drink to start the night of

Rhubard Dream

Gin | Aperol | Rabarber | Lime | Socker | Soda

Gin | Aperol | Rhubarb | Lime | Sugar | Soda

Förrätter

The starters

Hummersoppa *Lobster soup*

175:-

Syrad vitlökscrème | Handskalade räkor | Forellrom | Musslor | Vitlöksbröd | Dillolja

Mussels | Shrimps | Roe from trout | Onion cream | Garlic bread | Dill oil

— VIN REK: THE GRAPE COLLECTIVE RIESLING TYSKLAND

Tartar på oxe *Steak tartare*

175:-

Riven äggula | Riven pepparrot | Kapris | Picklad rödbeta | Dijonäs | Rödlök | Senapsfrön

Tartare of sirloin | Egg yolk | Hourseradish | Capre | Pickled beetroot | Dijon mayonnaise | Red onion |

Mustard seeds

— VIN REK: MAURO SEBASTE DOLCETTO D'ALBA ITALIEN

Löjromstoast *Bleak-roe toast*

235:-

Smörstekt toast | Löjrom | Smetana | Rödlök | Citron

Butter fried toast | Roe from trout | Smetana | Red onions | Lemon

— VIN REK: ANDRE JACQUART CHAMPAGNE FRANKRIKE

Ceviche på pilgrimsmusslor och räkor *Ceviche*

175:-

Sjögräs | Gari | Friterad purjolök | Picklad shiitake | Sotad rödlök | Mangokräm | Smörstekt

panko | Lime | Koriander | Chili

Seaweed | Gari | Fried leek | Pickled shiitake | Smoked red onion | Mango cream | Butterfried panko |

Lime | Coriander | Chili

— VIN REK: FERNAND ENGEL GEWURSTRAMINER FRANKRIKE

Svampkrosett med västerbottenost *Mushroom croquette*

155:-

Morotscremé | Friterad gulbeta | Sticklök | Panko | Belaverde | Västerbottenost

Carrot cream | Fried golden beats | Chives | Panko | Belaverde | Västerbotten cheese

— VIN REK: CLOSE DE NOYE CHENIN BLANC FRANKRIKE

Varmrätter

The mains

Skaldjurspasta med pilgrimsmussla *Seafood pasta* 295:-

Tagliatelle | Crémé double | Handskalade räkor | Räksmör | Parmesan | Julienneskurna grönsaker

Tagliatelle | Crémé double | Shrimps | Shrimp butter | Parmesan | Thin sliced vegetables

— VIN REK: MARTIN CODAX ALBARINHO SPANIEN

Kummelrygg *Hake* 345:-

Skaldjurskroket | Smörstekt jordärtskocka | Fänkål och tryffelsmör | Bakad hjärtsallad | Musselsås med persilja

Seafood Croquette | Butter-fried artichoke | Fennel and truffle butter | Baked heart salad | mussel sauce with parsley

— VIN REK: LA ROCHE CHARDONNAY FRANKRIKE

Pankostekt havskatt *Panko-fried catfish* 315:-

Barigoulekokt potatis | Spetskål | Picklad äpple | Senapsfrön | Syrade mini morötter | Smörsås med citron, timjan och vanilj

Barigoule cooked potatoes | Panko | Kale | Pickled apple | Mustard seeds | Acidified carrot | Butter sauce with lemon, thyme and vanilla

— VIN REK: ROERO ARNEIS ITALIEN

Oxfile *Tenderloin* 375:-

Pomme Anna | Lökcrémé | Syrad rödvinsås | Polkabetor | Rostat kycklingskinn | Sparris | Grönkål

Pomme Anna | Onion crémé | Soured red wine sauce | Beets | Roasted chicken skin | Asparagus | Kale

— VIN REK: MINERAL CARINYENA, GARNATXA NEGRA SPANIEN

Kronärtskocka *Artichoke* 265:-

Vitlök och chilibakad kronärtskocka | Sötpotatispure med ingefära | Saltbakad spetskål | Barigoulekokta minimorötter | Smörsås med citron, timjan och vanilj

Garlic and chili baked artichoke | Sweet potato pure with ginger | Salt baked cabbage | Barigoule boiled baby carrots | Butter sauce with lemon, thyme and vanilla

— VIN REK: LE COLOMBIER GRENACHE MOULVEDRE FRANKRIKE

Dessert

The sweets

Jordgubbar med gräddglass *Strawberries & ice-cream* 115:-

Hemmagjord vaniljglass | Vaniljsås | Maräng | Vispad grädde

Homemade vanilla ice cream | Strawberries | Vanilla sauce, | Meringue | Whipped cream

— REK: KAFFE OCH FLAGGPUNSCH

Crème brûlée

Gjord med vit choklad

Made with white chocolate

105:-

— VIN REK: RIVESALTES AMBRE GRENACHE BLANC FRANKRIKE

Rabarberpaj *Rhubarb Pie*

Crème anglaise | Smulpaj | Jordgubbar | Basiika

Crème Anglaise | Puff pastry | Strawberries | Basil

115:-

— VIN REK: BOSCHENDAL WEISSER RIESLING SYDAFRIKA

Sorbet

Serveras med bärkompott

Served with berries

75:-

Tryffel *Truffle*

Dagens smak

Today's flavour

45:-

Efter Maten

After-Dinner

Espresso Martini 148:-

Vodka | Kaffelikör | Espresso | Socker

Vodka | Coffee liquor | Espresso | Sugar

Salty Caramel Hot-Shot 125:-

Pure raw salty caramel | Kaffe | Grädde

Pure raw salty caramel | Coffee | Cream

Drinkar

Cocktails & pitchers

Sangria Pitcher

Vitvinssangria *White*

Gin | Gröna äpplen | Cointreau | Lime |
Socker | Vitt vin | Bubbel
Gin | Green Apples | Cointreau | Lime |
Sugar | White Wine | Sparkling wine

Rödvinssangria *Red*

Rum | Skogsbär | Aprikos | Lime | Socker
| Rött vin | Fanta
Rum | Blackberries | Apricot | Lemon |
Sugar | Red Wine | Fanta

Shimmer by the Sea

Glitterfisk fläder | Myntasocker | Bubbel
Glitterfisk Elderflower | Mint sugar |
Sparkling Wine

Shimmer by the Lodge

Glitterfisk Ruby | Lime | Socker | Bubbel
Glitterfisk Ruby | Lime | Sugar |
Sparkling Wine

4 glas / 495:-

Signature Cocktails

Might be a copycat

Vodka | Vattenmelon | Lime, | Socker |
Basilika | Soda
Vodka, | Watermelon | Lime | Sugar
Basil | Soda

Mojito with a twist

Ljus rom | Myntasocker | Lime | Soda
White rum | Mint sugar | Lime | Soda

Glitterfisk Ruby Spritz

Glitterfisk Ruby | Cremant | Soda
Glitterfisk Ruby | Cremant | Soda

Elderflower

Cucumber Tonic

Gin | Fläder | Lime | Gurksocker | Tonic
Gin | Elderflower | Lime, | Cucumber |
Sugar | Tonic

Rhubarb Dream

Gin | Aperol | Rabarber | Lime | Socker |
Soda
Gin | Aperol | Rhubarb | Lime | Sugar |
Soda

148:-/4cl

Dryck

The beverages

Fatöl *Draft beer 40cl*

Norrlands Ljus	89:-
Mariestads Ofiltrerad	94:-

Flasköl *Bottled beer 33cl*

Norrlands Ljus	74:-
Firestone J.A.C.K	84:-
Mariestads Continental	65:-
Krusovice Imperial	78:-
White Bulldog Wheat IPA	89:-
Ship full of IPA	89:-
Melleruds Pilsner	74:-
Tail of the Whale	74:-
Smögenbryggarn Halv Storm	89:-
Smögenbryggarn Snipa	89:-

Cider *33cl*

Briska Fläder	69:-
Briska Demi-Sec	69:-

Läsk / Alkoholfritt *Soda / Non-alcoholic*

Coca Cola	38:-
Coca Cola Zero	38:-
Fanta	38:-
Sprite	38:-
Norrlands Ljus 0.5%	60:-
Easy Rider IPA 0.5%	69:-
Briska Fläder 0.5%	60:-
Richard Juhlin Alkoholfritt bubbel	84:-

Vinlista

Vi har en lång och levande vinlista så fråga din servis/servitör så hjälper vi dig i djungeln.

Fråga er servis om våra viner

Avec

Cognac

Grönstedt VS	28:-/cl
Grönstedt VSOP	41:-/cl
Martell Cordon Bleu XO	84:-/cl
Martell XO extra old	89:-/cl

Rom

Angostura 1824	48:-/cl
Ron Diplomatico	39:-/cl
Ron Zacapa 23	54:-/cl
Plantation XO	52:-/cl

Whiskey

Mackmyra brukswhisky	32:-/cl
Macallan 12	39:-/cl
Lagavulin 16	49:-/cl
Tallisker 10 years	38:-/cl
Oban 14	52:-/cl

Grappa

Masi grappa	32:-/cl
Sarpa di poli	54:-/cl

Pisco

Barsol Pisco	42:-/cl
Ocucaje Pisco	46:-/cl

Tequila & Mescal

Los tres tonos	48:-/cl
Zegull Mescal	40:-/cl