



**SJÖFARTSHUSET**

MÖTEN - MIDDAGAR - CATERING

## VÅRA TILLTUGG

**Osetra caviar, syrad grädde, rökt äggula / Hummer, Sveciaost, citron /  
Anklever, Sauternes, Marconamandel**

**110:-/st. (98:-)**

**Skagen, löjrom, dill / Grillad avokado, löjrom, lök / Regnbågslax, citron,  
forellrom / Tryffel, parmesan, hasselnöt / Rökt ren, pepparrot, krasse**

**85:-/st. (76:-)**

## KÖKET REKOMMENDERAR

### Fem rätter

#### **Kuvertbröd**

*Sjöfartshusets surdegsbröd smaksatt med rapskaka från Österlen,  
fermenterat smör och rostade rapsfrön*

#### **Havskräfta & löjrom**

*Burfångad & marinerad havskräfta med inkokt vit sparris, löjrom, spritärtor,  
spritärtsjuice, syrad grädde, pepparrot och rädisa*

#### **Kammussla & tomat**

*Glasbakade kammusslor med variation på Karintorpstomater, fermenterad tomat,  
sotad avokado, blodgrape, sagogryn och jalapeño*

#### **Lantägg & nässlor**

*Krämbakat ägg, stuvade nässlor & silverlök, smördeg, friterat kalvbräss,  
toppmurklor, kycklingbuljong, shiitake, vit soja och brynt smör*

#### **Marulk & krabba**

*Stekt & fänkålsglacerad marulksfilé med gravad tomat, krabba,  
svensk bläckfisk, Espelettepeppar och libbsticka*

#### **Smultron & rabarber**

*Smultronsorbet med rabarber & fläderconsommé, bakade rabarber,  
lagerbladscrème, svenska jordgubbar och rosenmaräng*

**1350:-**

**(1205:-)**

## TRE RÄTTER

*Välj den förrätt, varmrätt och dessert ni önskar.*

### **Kuvertbröd**

*Sjöfartshusets surdegsbröd smaksatt med rapskaka från Österlen, fermenterat smör och rostade rapsfrön*

## FÖRRÄTTER

### **Kammussla & tomat**

*Glasbakade kammusslor med variation på Karintorpstomater, fermenterad tomat, sotad avokado, blodgrape, sagogryn och jalapeño*

### **Havskräfta & löjrom**

*Burfångad & marinerad havskräfta med inkokt vit sparris, löjrom, spritärtor, spritärtsjuice, syrad grädde, pepparrot och rädisa*

### **Hummer & citrongräs**

*Råstekt hummer med smörsås, citrongräs, grön chili, forellrom, broccolicrème, sotad broccoli och grönt äpple*

### **Anka & rabarber**

*Confiterad anka med terrine på halstrad anklever, inkokt endive, glasrabarber, hallonvinäger, tjära, rökt peppar och croûte de pain*

### **Lantägg & nässlor**

*Krämbakat ägg, stuvade nässlor & silverlök, smördeg, friterat kalvbräss, toppmurklor, kycklingbuljong, shiitake, vit soja och brynt smör*

## VARMRÄTTER

### **Piggvar & skaldjur**

*Piggvar stekt i brynt havskräftsmör med quenell på kammussla & havskräfta, fänkålspollen, smörsås, purjolök och sommarkål*

### **Marulk & krabba**

*Stekt & fänkålsglacerad marulksfilé med gravad tomat, krabba, svensk bläckfisk, Espelettepeppar och libbsticka*

### **Lamm & aromatiska örter**

*Helstekt lammytterfilé med mörbräserverad lammnacke, grillad lammsky, savojkål, sötpotatis, poblano och aromatiska örter*

### **Kalv & toppmurkla**

*Hällhalstrad & rökbakad kalvfilé med svampmousseline, toppmurkelsås, spetskål, inkokt vit sparris och eldad vårlök*

## DESSERT

### **Crème brûlée & hallon**

*Hallonsorbet med Crème brûlée-mousse, choklad- & saltkolaterrine, chokladskum, färska hallon, puffat ris och karamelliserade kaffebönor*

### **Smultron & rabarber**

*Smultronsorbet med rabarber & fläderconsommé, bakade rabarber, lagerbladscrème, svenska jordgubbar och rosenmaräng*

### **Päron & mandel**

*Willampäronsorbet med karamelliserad smördeg, sockerkaks crème, pocherat päron, citrontimjan, bittermandel och Tahitivanilj*

**825:-**  
**(737:-)**



### **TRE RÄTTER**

*Välj den förrätt, varmrätt och dessert ni önskar.*

#### **Kuvertbröd**

*Sjöfartshusets surdegsbröd smaksatt med rapskaka från Österlen, fermenterat smör och rostade rapsfrön*

### **FÖRRÄTTER**

#### **Svensk regnbåge & pepparrot**

*Grillad tartar, forellrom, syrad grädde, dill, rökt majonnäs, gurka, fermenterade krusbär och puffat bovete*

### **Hälleflundra & rödbeta**

*Marinerad hälleflundra med variation på rödbeta, ingefära, vit soja, blodgrape, Hibiskus, sesam och rädisa*

### **Matjessill & lantägg**

*Bakat lantägg med syrad pepparrotsgrädde, vasslekokt potatis, silverlök, rädisa, krispigt rågbröd och krasse*

### **Vaktel & curry**

*Stekt bröst och confiterat lår med morotscrème, svart curry, grillad grädde, eldad grön sparris, curryolja och krispigt bovete*

## **VARMRÄTTER**

### **Svensk regnbåge & citron**

*Rimmad & eldad regnbågslax med grillad citronsås, forellrom, libbsticka, rökt citronolja, primörgurka och smördeg*

### **Pärlehöna & vårprimörer**

*Vildpepparstekt pärlhönsbröst med mousselin på låret & sommartryffel, citrontimjansvelouté, knippmorot, grön sparris och sommarkål*

## **DESSERT**

### **Crème brûlée & hallon**

*Hallonsorbet med Crème brûlée-mousse, choklad- & saltkolaterrine, chokladskum, färska hallon, puffat ris och karamelliserade kaffebönor*

### **Päron & mandel**

*Willampäronsorbet med karamelliserad smördeg, sockerkakscrème, pocherat päron, citrontimjan, bittermandel och Tahitivanilj*

**765:-**

**(683:-)**

## **LÄGG TILL OSTAR MELLAN VARMRÄTT OCH DESSERT**

### **Tre sorters ost efter säsong**

*25 gr./st. serveras med Sjöfartshusets marmelad, syrat smör samt körsbär- och valnötsbröd*

**135:-**

**(121:-)**

*Menyerna är anpassad för middagar upp till 60 gäster, är ni fler kommer mindre justeringar att göras i samråd med er. Råvarorna kan komma att ändras beroende på väder, tillgång och säsong. Vi reserverar oss för eventuella prisändringar.*