



STARTERS

Skagen med sikrom, citron, dill och rostat bröd 225:-

"Toast skagen" Classic Swedish shrimp cocktail with mayonnaise, whitefish roe, dill & lemon served with roasted bread

Tre sorters sill med tillbehör 215:-

Classic herring plate

Rökta räkor med aioli och rostat bröd 195:-

Smoked shrimps served with roasted bread and aioli

Burratina med tomater, krutonger, basilika och balsamico 215:-

Fresh burratina served with tomatoes, basil, croutons and balsamico

Råbiff med äggula, pepparotsmajonnäs, dillgurka, örter och krutonger 225:-

Beef tartar with horseradish mayonnaise, egg yolk, cucumber, herbs and crutons

Boquerones, vitlök, fänkål, basilikaolja samt citron 135:-

Baltic herring with garlic, fennel, basil oil and lemon

Chark från korvhantverk 350:-

Selection of Charcuteries

Caviar & vodka 195:-



MAIN COURSE

Hängmörad biff med bakad fänkål, chimichurri, sky, och friterad potatis 345:-
Tenderloin steak with baked fennel, chimichurri, red wine sauce served with fried potatoes

Fisk och skaldjursgryta med krutonger och aioli (lite spicy) 275:-
Seafood stew with croutons and aioli (little spicy)

Lövbiff på kalv med lökringar, hummersmör, rucola, och potatispuré 295:-
Minute steak on veal served with potato puree, lobster butter, onion rings, rocket salad

Rimmad lax, citron, senap och dillstuvad potatis 235:-
Cured salmon with lemon, mustard served with new potatoes and creamy dill sauce

Pasta med rödräka, chili, vitlök och olivolja 245:-
Pasta with prawns, chili, garlic and olive oil

Bakad rotselleri med murkelsås, palsternackspuré och ramslök 205:-
Baked celeriac with morels sauce, ramsons served with parsnip puree

Seabream, vinägrett, bakad tomat och örtsallad 295:-
Whole grilled sea bream served with tomatoes, lemon, olive oil and spring onions

Räksallad, ägg, gurka, tomat, rödlök och Rhode Island sås 255:-
shrimpsalad with egg, tomato, cucumber and Rhode island sauce

Köttbullar, gräddsås, pressgurka, lingon och potatispuré 235:-
Swedish meatballs served with potato puree, cream sauce, pickled cucumber and lingonberries

För bokning, vänligen kontakta oss på
Hovmästare@sandhamn.com eller ring oss på +46 8 574 504 00



DESSERTS

Sorbet med prosecco 125:-

Sorbet with prosecco

Bakad choklad, choklad ganache, flarn och hallon 145:-

Chocolate brownie with chocolate ganache and raspberries

Rabarber, vaniljkräm och havrekrisp 135:-

Rhubarb, vanilla cream and oat crisp

Liten bit ost 45:-

Selection of cheese / piece

Eton mess 125:-

Choklad tryffel 35:-

Chocolate truffle

***Vi reserverar oss för att visa rätter kan vara slutsålda för dagen.**

För allergier vänligen prata med er servis

**Please note that some dishes may be sold out for the day, for allergies please turn to your waiter for information.*

För bokning, vänligen kontakta oss på

Hovmästare@sandhamn.com eller ring oss på +46 8 574 504 00