



SOMMAR MENY

'16



SMAK's URVAL

VITT

Ca di Ponti, Grillo, Italien /250:-
Les Moineaux Chablis, Frankrike / 520:-

RÖTT

Lergenmüller Spätburgunder, Tyskland / 580:-
Rocca Sveva Amarone, Italien / 940:-

3 RÄTTERS MENY & VINPAKET

Meny - 310:-

Vinpaket - 370:-

Alkoholfria alternativ finns - 160:-



FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN MED KALIX LÖJROM OCH DILL 120:-
Handskalade MSC räkor serveras med riven pepparrot & smörstekt bröd från Byttorp

MOULES MARINIÈRES 1/1 155:- 1/2 89:-
Ångkokta blåmusslor med grädde, persilja, vitlök, vittvin och citron
serveras med surdegsbröd från Byttorp

SMAK'S RÅBIFF PÅ ENTRECÔTE 125:-
med picklade rädisor, bakad äggula, dijoncreme, friterad rödlök, persilja och krasse

SILLTALLRIK 90:-
Husets tre sorters sill serveras med klassiska tillbehör samt
gräddfilsslungad färskpotatis

VARIATION PÅ ROTSELLERI 85:-
Friterade nuggets, puré smaksatt med vitlök samt
sommarsallad med picklad rotselleri



VARMRÄTTER

HALSTRAD NORSK LAXFILÉ MED SKIRAT CITRONSMÖR 190:-
serveras med rostad blomkål, friterad potatiskrokett och sommarens primörer

SKALDJURSFYLLD RÖDTUNGAFILÉ MED HUMMERSÅS 205:-
serveras med skum på Östra Gärde's champinjoner,
smörade primörer samt färskpotatis

STEKT HEL RÖDSPÄTTA 180:-
serveras med skirat smör, friterad kapris, rostade rödbetor och dillkokt färskpotatis

HELGRILLAD VÅRKYCKLING FYLLD MED TIMJANSMÖR 195:-
serveras med gräslöksemulsion, rostade grönsaker samt
örtslungad färskpotatis

GRILLAT LÅNGKOKT FLÄSKLÄGG 175:-
serveras med grillade primörer, rostad sötpotatis samt balsamicosky

KLASSISK STEAK FRITES 225:-
grillad entrecôte med pommes frites, bearnaisesås samt tomat och rödlökssallad

BIFF RYDBERG 240:-
stek oxfilé | smörstek lök | stekt potatis | senapsmousse | äggula



KLASSIKER

KÖTTBULLAR PÅ KLASSISKT VIS 145:-
med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

CEASARSALLAD 175:-
kycklingfilé | bacon | dressing | parmesan | krutonger

SMAK'S RÄKMACKA 185:-
på danskt rågröd från Rammefors Konditori med handskalade MSC räkor,
majonäs, dill, citron, ägg och Kalix löjrom



DESSERT

MARÄNGSWISS ANNO 2016 - 80:-

Bananglass och chokladglass från Borrarps Gårdsglass | vaniljmaränger |
vaniljsås | banan och chokladcrème | chokladsand

TRIO PÅ PAJ 85:-

Knäckig hallon
Äpple
Rabarber

CHOKLADIG KLADDKAKA SMAKSATT MED KAFFE - 75:-

serveras med raberborsorbet, gräddfilsspanacotta och färska jordgubbar

KAFFEGODIS 45:-

Kokostoppar
Rulltårta med hallonsylt
Chokladdrömmar

KAFFE

KAFFE 26:-

ESPRESSO 22:-

DUBBEL ESPRESSO 26:-

CAPPUCCINO 32:-

VÅRT KAFFE KOMMER FRÅN GEVALIA OCH ÄR SJÄLVKLART CERTIFIERAT OCH
PRODUCERAT I EN KLIMATKOMPENSERAD MILJÖ

DESSERTVIN

Rocca Sveva Recioto di Soave, Italien

16:- pp/cl

Marco Fabio, Spanien

14:- pp/cl



KAFFEDRINKAR

VARMA

IRISH COFFEE

Jameson whiskey | farinsocker | kaffe | vispad grädde
96:-

KAFFE KARLSSON

Cointreau | Baileys | farinsocker | kaffe | vispad grädde
96:-

KAFFE BAILEYS

Baileys | kaffe | vispad grädde
96:-

DRINKAR

GIN & TONIC

Gin | Tonic vatten
96:-

GIN & TONIC "gurka & svartpeppar"

Hendricks Gin | Tonic vatten | gurka | svartpeppar
108:-

COSMOPOLITAN

Vodka | Cointreau | tranbärsjuice | lime
96:-

DRY MARTINI

Noilly Brat | Gin | oliv
96:-



VIN

PP/GLAS - PP/FLASKA

RÖTT

Les Oliviers Greanache, Frankrike	62:- / 249:-
ARC Du Rhone Cotes Du Rhone, Frankrike	68:- / 275:-
Franschhoek Cellar Shiraz, Sydafrika	72:- / 290:-
Lergenmüller Pinot Noir, Tyskland	95:- / 379:-
Cop De Vent Emporda, Spanien	105:- / 420:-
Zonin Valpolicella Ripasso, Italien	135:- / 540:-

VITT

Les Oliviers Chardonnay, Frankrike	62:- / 249:-
ARC Du Rhone Blanc, Frankrike	68:- / 275:-
Franschhoek Cellar Sémillon, Sydafrika	78:- / 320:-
Domaine Du Chardonnay Chablis, Frankrike	115:- / 455:-
Sankt Annaberg Riesling NO 5, Tyskland	145:- / 580:-
Dancing Coyote Gruner Veltliner, USA	/ 700:-

MOUSSERAT/CHAMPAGNE

Le Dolci Colline Prosecco, Italien	75:- / 300:-
Le Dolci Colline Spurmante Rosé, Italien	75:- / 300:-
Dos Lustras Castellblanc, Spanien	95:- / 380:-
Alfred Gratien Brut Classic, Frankrike	125:- / 520:-

PORTVIN

Grådask	12:- pp/cl
---------	------------



ÖL

PP/FLASKA

Eriksberg 50cl	69:-
Carlsberg Export 33cl	55:-
Carlsberg Hof Eko 33cl	52:-
Eriksberg karaktär 33cl	55:-
Brooklyn lager	59:-
Corona	59:-
Dugges High Five IPA	64:-
Amber Ale	62:-

MARBÄCKS ÖL

SMÉA KALLE 33cl	75:-
<i>En mörk smakrik mörk lager med tillsatt whiskeymalt</i>	
SOMMARÖL 2016 33cl	65:-
<i>Mellanmörk lager med lite inslag av sötma</i>	
KAPTEN OLLE 50cl	65:-
<i>En ljus lager med ganska mycket humle</i>	

CIDER

PP/FLASKA

Somersby halvtorr	53:-
Somersby Päron	53:-



SPRIT

PP/CL

WHISKY

<i>Blended</i>	Jameson	22:-
	Famous Grouse	22:-
<i>Single Malt</i>	Mackmyra Bruks	26:-
	Talisker 10 y.o	30:-
<i>Rökiga</i>	Laphroaig 10 y.o	28:-
	Mackmyra Ek	32:-

BOURBON

Jim Beam	22:-
Bulleit Bourbon	24:-

ROM

Sailer Jerry	22:-
Gosling Black Seal	24:-
Zacapa Gran Reserva	30:-

CALVADOS

Boulard XO	32:-
------------	------

PUNCH

Tegnér & Son	21:-
--------------	------

TEQUILA

Los Tres Tonos	24:-
Arette Blanco	26:-

COGNAC

Martell VS	22:-
Braastad VSOP	22:-
Jenneau	28:-
Hennesy Fine de Cognac	30:-
Château Bolon	32:-

GRAPPA

Fior de Vite	18:-
--------------	------

LIKÖR

Kahlúa	21:-
Cointreau	21:-
Baileys	21:-
Likör 43	21:-
Limoncello	21:-

SNAPS

OP Andersson	20:-	5 cl
Skåne Akvavit	20:-	5 cl
Hallands fläder	20:-	5 cl
Gammel Dansk	22:-	



UTAN SPRIT

ÖL

Carlsberg Non Alcoholic 35:-

VIN

RÖTT 55:-

VITT 55:-

ROSÉ 55:-

CIDER

Somersby Äpple 35:-

DRYCK

Läsk, Cola, Zero, Light, Fanta, Sprite 25:-

Stenkulla från Bollebygd, lätt kolsyrat 35:-

Ramlösa 25:-

Juice 25:-