

”

*Så skimrande var aldrig havet
och stranden aldrig så befriande,
fälten, ängarna och träden, aldrig så vackra
och blommorna aldrig så ljuvligt doftande
som när du gick vid min sida
mot solnedgången, aftonen den underbara,
då dina lockar dölde mig för världen,
medan du dränkte alla mina sorger,
älskling, i din första kyss.*

- Evert Taube

SKARHOLMEN - ÅRET RUNT

Hos oss går miljö, natur och gastronomin hand i hand. Vi vill att ni ska kunna äta god mat i en rofylld miljö. Ekolns vatten och den unika utsikten är en viktig krydda i vår matlagning.

Skarholmen har öppet året runt och det är spännande att se det öppna landskapet förändras. Under vinterkalla dagar då luften står still och det knarrar under skorna kan du äta brunch och åka långfärdsskridskor.

Den första vårvärmen firas i en solstrimma tillsammans med sill, snaps och de första båtarna på sjön.

Hösten är kanske den allra vackraste tiden då vattnet dramatiskt skiftar i hundra nyanser av grått och ackompanjeras av ett mustigt vin.

Sommaren är vår högsäsong och många påpekar att det är väldigt kontinentalt på vår utservering. Själva tycker vi nog att det känns som svensk sommar när den är som allra bäst!

Välkommen hälsar krögare & personal på Skarholmen!

före maten

CHAMPAGNE

Brice Bouzy Brut Grand Cru NV / Champagne, Frankrike	795 kr
Nicolas-Feuillatte Brut NV / Champagne, Frankrike	120/ 585 kr
Nicolas-Feuillatte Blanc de Blancs 2000 / Champagne, Frankrike	635 kr
Nicolas-Feuillatte Brut Rosé NV / Champagne, Frankrike	685 kr

MOUSSERANDE

Spumante Prosecco la Robínía NV / Venetien, Italien	60/ 265 kr
--	------------

COCKTAIL

82 kr /99 kr

Boston Sidecar /Mörk rom, Cognac, Cointreau, Citron, Socker/

Cosmopolitan /Vodka, Cointreau, Lime, Tranbär/

Mandrinpolo /Vodka, Cointreau, Mandarin, Lime, Socker/

Vodka Martini /Vodka, Martini Extra Dry, Oliv/

förrätter

Getost-cheesecake

78 kr

med serranoskinka, melonsallad & portvinsglace
(även som vegetarisk variant med grillad aubergine)

Dryckesförslag Fleur du Cap Chardonnay 2009
80 kr/ 285 kr

Västerbottenpaj

119 kr

med löjrom, citron, gräddfil & rödlök

Dryckesförslag Staropramen & 5cl O.P Anderson Aquavit
120 kr

Laxpastrami

95 kr

med avocadocrème & tomatpesto

Dryckesförslag Dopff & Irion Riesling 2008
75 kr/ 280 kr

Räkcocktail

89 kr

med mango, papaya, koriander & juice av rostad tomat

Dryckesförslag Masi Tupungato Passo Blanco 2008
85 kr/ 300 kr

varmrätter

Hängmörad biff

198 kr

med rostad tomat, baconlindade haricots verts & béarnaisesås - serveras med färska pommes frites

Dryckesförslag Masi Tupungato Passo Doble 2007

80 kr/ 300 kr

Hjortytterfilé

259 kr

med ostronskivling, äpplen, rårörda lingon & messmörsås - serveras med potatis-quesadilla

Dryckesförslag Raimat Cabernet Sauvignon Viña 32 2006

85 kr/ 320 kr

Röding

210 kr

Örtöverbakad röding med vit sparris, portvinssås & olivolja - serveras med färskpotatis

Dryckesförslag Dopff & Irion Riesling 2008

75 kr/ 280 kr

Piggvar

249 kr

med äggrulle, räkor, brynt smör & pepparrot - serveras med färskpotatis

Dryckesförslag Bonterra Chardonnay 2007

105 kr/ 395 kr

Laxpasta

169 kr

Saffransdoftande tagliatelle med räkor, kräftor & blåmusslor

Dryckesförslag Fleur du Cap Chardonnay 2009

80 kr/ 285 kr

Vegetarisk pasta

149 kr

Svampfylld pasta giganti med rostad paprika & parmesan

Dryckesförslag Raimat Abadía Blanc de Blancs 2008

70 kr/ 260 kr

enklare rätter

Hamburgare

200 g hamburgare av nötkött serveras med klassiska tillbehör

149 kr

Revbenspjäll

BBQ-ribs med coleslaw på äpple & grillad majs

179 kr

Caesarsallad

med bacon, parmesanost, krutonger & serranoskinka

145 kr

Skaldjursallad

med pocherat ägg, varmrökt lax, kräftor, räkor
& västerbottenost

HALV 85 kr HEL 159 kr

Gubbröra

röra på ansjovis, ägg och potatis på kavring med löjrom

HALV 85 kr HEL 159 kr

skaldjur (till dagspris)

FÄRSKA RÄKOR

HEL eller HALV



SKALDJURSPLATÅ

liten, mellan eller stor

Alla skaldjur serveras med bröd och saffransaioli

TILLÄGG

halv hummer

TILLVAL

Vitlöksbröd

49 kr

Färska pommes frites

49 kr

desserter

Friterad camembert 89 kr
med hjortronmylta & vaniljglass

Dryckesförslag Fleur du Cap Noble Late Harvest
75 kr

Pannacotta på vit choklad 79 kr
med smultronlock & färska bär

Dryckesförslag Errazuriz Late Harvest Sauvignon Blanc
55 kr

Skarholmens vaniljglass 79 kr
med basilikamarinerade jordgubbar

Dryckesförslag Muscat de Beaumes de Venise
45 kr

Mörk chokladkaka 79 kr
med apelsinmascarpone & halloncoulis

Dryckesförslag Pedro Ximénez 20 Y.O Sherry
55 kr

barnmat

Hamburgare 69 kr
90 g hamburgare med pommes

Pannkakor 69 kr
med sylt & grädde

Glass med chokladsås 39 kr

*- fråga vår personal om möjlighet att få rätter från
vår ordinarie meny som barnportioner!*

Skarholmens trerättersmenyer

Meny I

Räkcocktail

med mango, papaya, koriander & juice av rostad tomat

Röding

Örtöverbakad röding med vit sparris, portvinssås & olivolja
- serveras med färskpotatis

Mörk chokladkaka

med apelsinmascarpone & halloncoulis

359 kr



Meny II

Getostcheesecake

med serranoskinka, melonsallad & portvinsglace

Hjortytterfilé

med ostronskivling, äpplen, rårörda lingon & messmörsås

Pannacotta på vit choklad

med smultronlock & färska bär

389 kr

Vinpaket för 245 kr erbjuds till båda menyerna
- fråga vår personal!

CHAMPAGNE

Brice Bouzy Brut Grand Cru NV /
Champagne, Frankrike

795 kr

Nicolas-Feuillatte Brut NV /
Champagne, Frankrike

120/585 kr

Nicolas-Feuillatte Blanc de Blancs 2000 /
Champagne, Frankrike

635 kr

Nicolas-Feuillatte Brut Rosé NV /
Champagne, Frankrike

685 kr

MOUSSERANDE

Spumante Prosecco la Robínía NV /
Venetien, Italien

60/ 265 kr

VITT

Bonterra Chardonnay 2007 / Mendocino County, USA	105/ 395 kr
Chablis Grand Cru Les Clos 2004 / Chablis Grand Cru, Frankrike	655 kr
Dopff & Irion Riesling 2008 / Alsace, Frankrike	75/280 kr
Errazuriz Chardonnay Sauvignon Blanc 2008 / Valle Central, Chile	65/245 kr
Fleur du Cap Chardonnay 2009 / Coastal Region, Sydafrika	80/285 kr
Geil Riesling Trocken 2007 / Rheinhessen, Tyskland	345 kr
Masi Tupungato Passo Blanco 2008 / Tupungato, Argentina	85/300 kr
Puligny Montrachet Premier Cru Combettes 2004 / Puligny Montrachet, Frankrike	1285 kr
Rimat Abadía Blanc de Blancs 2008 / Costers del Segre, Spanien	70/260 kr
Rieflé Gewurztraminer 2003 / Alsace, Frankrike	385 kr
Rieflé Riesling 2005 / Alsace, Frankrike	355 kr
Sancerre Les Baronnes 2006 / Sancerre, Frankrike	435 kr

ROSÉ

Beringer Zinfandel Rosé 2007 / Kalifornien, USA	300 kr
Errazuriz Cabernet Sauvignon Rosé 2009 / Valle Central, Chile	65/245 kr

*“What is the definition of a good wine?
- It should start and end with a smile.”*

William Sokolin

RÖTT

Bonterra McNab 2004 / Mendocino County, USA	645 kr
Bonterra Zinfandel 2007 / Mendocino County, USA	385 kr
Château d'Armailhac 2000 / Pauillac, Frankrike	645 kr
Château Mouton Rothschild 2001 / Pauillac, Frankrike	2550 kr
Delta Pinot Noir 2006 / Marlborough, Nya Zeeland	475 kr
Echezeaux Grand Cru 2000 / Flagey-Echezeaux, Frankrike	1570 kr
Errazuriz Cabernet Merlot 2008 / Valle Central, Chile	65/245 kr
Gnarly Head Old Vine Zinfandel 2008 / Kalifornien, USA	85/320 kr

Grand Mas 2005 / Costières de Nîmes, Frankrike	385 kr
Masi Amarone Costasera 2006 / Amarone della Valpolicella, Italien	595 kr
Masi Campofiorin 2006 / Valpolicella, Italien	90/325 kr
Masi Tupungato Passo Doble 2007 / Tupungato, Argentina	80/300 kr
Muratie Pinot Noir 2005 / Stellenbosch, Sydafrika	425 kr
Pommard Les Rugiens 2003 / Pommard, Frankrike	1145 kr
Raimat Cabernet Sauvignon Viña 32 2006 / Costers del Segre, Spanien	85/320 kr
Roda I 2003 / Rioja, Spanien	950 kr
Ruffino Riserva Ducale Oro 2005 / Chianti Classico, Italien	535 kr
Zuccardi Q Tempranillo 2005 / Mendoza, Argentina	425 kr

STARKT & SÖTT

GLAS 5 CL

Errazuriz Late Harvest Sauvignon Blanc/ Casablanca, Chile

55 kr

Fleur du Cap Noble Late Harvest / Coastal Region, Sydafrika

75 kr

Goldackerl Beerenauslese / Neusiedlersee, Österrike

80 kr

L'Eremita / Recioto della Valpolicella, Italien

85 kr

Muscat de Beaumes de Venise / Rhône, Frankrike

45 kr

Opitz One / Neusiedlersee, Österrike

125 kr

Pedro Ximénez 20 Y.O Sherry / Jerez, Spanien

55 kr

Vi reserverar oss mot årgångsändringar

ÖL & CIDER

Fatöl

Falcon Export

52 kr

Carlsberg Hof

52 kr

Staropramen

55 kr

Flasköl - 33 cl

Carlsberg Hof

49 kr

Guinness

52 kr

Hoegaarden

52 kr

Kilkenny

52 kr

Leffe Blond

58 kr

Leffe Brune

58 kr

Pripps Folköl

29 kr

Staropramen

52 kr

Flasköl - 50 cl

Eriksberg

58 kr

Tuborg Gold

58 kr

Flaskcider/RTD

Smirnoff Ice

65 kr

Somersby Päroncider

52 kr

Somersby Äppelcider

52 kr

SNAPS

	5 CL
Aalborg jubilæums	65 kr
Bäska droppar	65 kr
Hallands fläder	65 kr
Gammal norrlands Aquavit	65 kr
O.P. Anderson	65 kr
Skåne Aquavit	65 kr
Absolut vodka	65 kr

ALKOHOLFRITT

Läsk	25 kr/ 28 kr
Lättöl	25 kr/ 28 kr
Ramlösa Naturell / Citron	25 kr

JUICE

J20 Äpple / Melon	35 kr
J20 Äpple / Hallon	35 kr
J20 Äpple / Mango	35 kr
J20 Apelsin / Passionsfrukt	35 kr

KAFFE & TE

Kaffe	25 kr
Espresso	25 kr
Dubbel espresso	28 kr
Caffé Latte	28 kr
Cappuccino	28 kr
Choklad	25 kr
Te	25 kr

Lösvikt eller påse - fråga personalen vilka sorter vi har inne!

AVEC

WHISKY

/CL

Blended whisky

Johnnie walker black label	16 kr
Johnnie walker green label	25 kr
Johnnie walker gold label	28 kr
Johnnie walker blue label	45 kr

Single malt whisky

Lagavulin 16 år, isle of islay	28 kr
Dalwhinnie 15 år, highlands	25 kr
Oban 14 år, west highland	25 kr
Glenkinchie 12 år, lowlands	25 kr
Bowmore 12 år, isle of islay	25 kr
Cragganmore 12 år, speyside	25 kr
Talisker 10 år, isle of skye	25 kr
Caol ila 18 år, isle of islay	28 kr

Cognac

/CL

Grönstedts ***	16 kr
Grönstedts Monopole	18 kr
Grönstedts XO	20 kr
Grönstedts extra	26 kr
Hennessy vs	18 kr
Remy Martin vsop	25 kr
Courvoisier vsop	22 kr
Martell cordon bleu	35 kr
Courvoisier XO	35 kr

Calvados

/CL

Boulard grand solage	16 kr
Boulard hors d'age	22 kr

- Detta är endast ett urval av de drycker som finns hos oss. Fråga personalen om du har några speciella önskemål eller bara är nyfiken och vill se vår separata lista