

SEB'S CRISPY CHEESEBURGER

Prime beef burger in a brioche bun with cheddar cheese, alder-smoked bacon, tomato, pickled silverskin onions and crunchy sweet potato crisps. Served with garlic French fries and a creamy blackpepper ranch dip.

199 kr

Beverage Tip: Firestone Walker Pils 79 kr

STARTERS

TOAST SKAGEN L

Peeled shrimps, dill, bleak roe, mayonnaise and lemon
130 kr

Wine Suggestion: Prosecco, Italy 70 kr

PLATE OF COLDCUTS

Coldcuts, olives, cheese and bread **110 kr**

Wine suggestion: Pata Negra Rioja, Spain 110 kr

WHITE ASPARAGUS

G+L

Boiled white asparagus in summerherbs, lemon and browned butter **100 kr**

Add peeled shrimps *40 kr*

Wine suggestion:

William Fevré Chablis, France 115 kr

COLD-SMOKED

SALMON G

Served with a fluffy horseradish crème, radishes and cress.

135 kr

Wine Suggestion

Wolftrap White 105 kr

Bread and butter 25 kr

SCANDICS CLASSICS

HAMBURGER

Classic Burger made on prime beef, served in a brioche, cheese and condiments.

Served with french fries

199 kr

Wine Suggestion: Douglas Green, Merlot, 89 kr

CAESARSALAD

Crispy Romain lettuce, Caesardressing and crutons.

Choose between Shrimp or Chicken **179 kr**

Wine Suggestion: Ancient

Temps, Rosé, France, 95 kr

SHRIMP SANDWICH

Peeled Shrimps, grilled levain bread dillcreme, hard-boiled egg and lemon **169 kr**

Beverage tip: Sibbarps Pilsner, Sweden 89 kr

MAIN COURSES

FISH CHOWDER G+L

Fish chowder with saffron, clams and a saffron/Chili rouille
200 kr

Wine suggestion: Sancerre Les Charmes, Frankrike 125 kr

GRILLED BEEF TENDERLOIN G

A nice cut of tenderloin served with a Choronsauce, a salad with sun-ripened tomatoes and avocado. Accompanied by garlic and parsley French fries **265 kr**

Wine suggestion: Indomita Duette Cabernet, Chile 115 kr

PASTA L

Fresh Tortellini Pasta with grilled asparagus and herb-baked tomatoes in a lemon sauce. **175 kr.** Add grilled chicken 60 kr

Wine suggestion: Plan de Dieu, Frankrike 110 kr

LUKE-WARM SMOKED SALMON G+L

Smoked Salmon served with a salad of asparagus, apples, spring onions and the house apple vinaigrette. **210 kr**

Wine suggestion: Constitution Road Chardonnay, South Africa 125 kr

TACOS WITH PULLED JACKFRUIT G+L

Served with sun-ripened tomatoes, avocado, lettuce and a vegan sriracha mayo **199 kr**

Wine suggestion: Dr Pauly, Riesling, Germany 110 kr

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE G

Crème Brûlée with fresh strawberries and mint **70 kr**

Wine suggestion: Moscato d'Asti 115 kr

CHOCOLATE FONDANT

Chocolate fondant with vanilla icecream and summer berries **69 kr**

Wine suggestion: Kopke Tawny 10 years, Port, 75 kr

CLOUDBERRIES G

Warm cloud berries with vanilla icecream **75 kr**

Wine suggestion: Domäne Wachau Beerenauslese, 50 kr

TRUFFLES G

Our selection of luxurious truffles **25 kr /piece**

G = Gluten free / **L** = Lactose-free

Do you have any food allergies or food intolerance? Our staff will guide you..

SEB'S CRISPY CHEESEBURGER

Lyxburgare på högrev och oxbringa i briochebröd med cheddarost, alspånsrökt bacon, tomat, syrad silverlök och krispiga sötpotatischips, serveras med husets pommes frites och en krämig blackpepper ranch dip.

199 kr

Dryckestips: Firestone Walker Pils 79 kr

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN L

Handskalade räkor, dill, löjrom, majonnäs och citron

130 kr

*Vinförslag: Prosecco, Italien
70 kr*

CHARKBRICKA

Husets charkbricka med utvalda charketurier, ost, oliver och bröd. **110 kr**

*Vinförslag: Pata Negra Rioja,
Spanien 110 kr*

VIT SPARRIS G+L

Kokt vit sparris i sommar örter, citron och brynt smör

100 kr

Tillköp handskalade räkor **40 kr**
*Vinförslag: William Fevré
Chablis, Frankrike 115 kr*

KALLRÖKT LAX G

Serveras med en fluffig pepparotscreme, krispiga rädisor och krasse. **135 kr**

*Vinförslag: Wolftrap White
105 kr*

TVÅ SORTERS BRÖD

Tillbehör och smör **25 kr**

SCANDICS KLASSIKER

HAMBURGARE

Burgare på nötkött, grillad brioche, comtéost, pommes frites **199 kr**

*Vinförslag: Douglas Green,
Merlot, 89 kr*

CAESARSALLAD

Krispig romansallad, Caesardressing och krutonger. Välj mellan handskalade räkor eller grillad kyckling från Klasaröds Gärd **179 kr**

*Vinförslag: Ancient Temps,
Rosé, Frankrike 95 kr*

RÄKSMÖRGÅS

Handskalade räkor, grillat levainbröd, dillkräm, kokt ägg och citron **169 kr**

*Dryckestips: Sibbarps Pilsner
Sverige 89 kr*

HUVUDRÄTTER

FISKSOPPA G+L

Fisksoppa med saffran, musslor och en chili- och saffransrouille **200 kr**

Vinförslag: Sancerre Les Charmes, Frankrike 125 kr

GRILLAD OXFILEÉ G

Grillad oxfileé med Leif Mannerströms Choronsås, sallad på solmogen tomat och avokado, pommes frites toppad med vitlök och persilja **265 kr**

Vinförslag: Indomita Duette Cabernet, Chile 115 kr

PASTA L

Färsk Tortellini Pasta med grillad sparris samt örtbakade tomater i citron sås. **175 kr**. Välj till grillad kyckling från Klasaröds gård 60 kr

Vinförslag: Plan de Dieu, Frankrike 110 kr

LJUMMEN RÖKT LAXFILEÉ G+L

Hemma rökt lax som serveras med sallad på sparris, äpple, vårlök och husets äpple vinegrette **210 kr**

Vinförslag: Constitution Road Chardonnay, Syd Afrika 125 kr

TACOS MED PULLED JACKFRUIT G+L

Serveras med solmogna tomater, avokado, grönsallad och vegansk sriracha mayonnäs **199 kr**

Vinförslag: Dr Pauly, Riesling, Tyskland 110 kr

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE G

Klassisk crème Brûlée med färska jordgubbar och mynta **70 kr**

Vinförslag: Moscato d'Asti 115 kr

CHOKLAD FONDANT

Ljummen Choklad fondant med vaniljglass och sommar bär **69 kr**

*Vinförslag: Kopke Tawny 10 years,
Port, 75 kr*

HJORTRON G

Varma vilda svenska hjortron med vaniljglass **75 kr**

Vinförslag: Domäne Wachau Beerenauslese, 50 kr

TRYFFLAR G

Våra noga utvalda lyxiga tryfflar **25 kr / styck**

G = Glutenfritt / **L** = Laktosfritt

Har du någon matallergi eller matintolerans? vår personal vägleder dig.