

SKØGUL

FÖRRÄTTER

Skøgul platter (L G) - kallkokt lax med dillmajonnäs - glasmästarens grönsaker - purjoterrin med ärtpuré.	12€
Oxpastrami (L G) med örtsallad, pepparrotskräm och chimichurri.	12€
Toast skagen (L) med sallad.	9/17€
Sparris (VG M) med svartrotspuré, rostade skärgårdsbrödsmlor och libstickaolja.	9€

Meny Skøgul 38€

Förrätt
Skøgul platter

Huvudrätt
Skøgul kött
eller
Skøgul fisk

Efterrätt
Husets chokladkaka
eller
Pavlova

Dryckespaket 24€
I samarbete med Viinitie

HUVUDRÄTTER

Anka (L G) med ädelost-rödbetsgratäng, säsongens legymer och dragonsås.	23€
Skøgul fisk (L G) med hasselbackspotatis, säsongens legymer och husets hollandaisesås.	24€
Skøgul kött (L) med palsternackspuré, grönsaksdolmar med bacon och mörk schallotensås.	25€
Sparrisrisotto (V L G) med spenatcrème och grönkålschips.	20€
Skøgul Hamburgare* (L) 160g nötbiff, bacon, tomatsalsa, coleslaw, friterade rotsaker och honungsmajonnäs. <i>*fås även vegetariskt och glutenfritt.</i>	18€
Fylld portobellosvamp (VG M G) med fänkålssallad, stekt sparris och husets örtsalsa.	22€

EFTERRÄTTER

Husets chokladkaka (V L G) med vitchokladmousse och rabarberconsommé.	8€
Pavlova (V L G) med havtorns lemon curd, grädde och bär.	8€
Glass-*/Sorbetboll* (V G)	4€

G	Glutenfri
VL	Låglaktos
L	Laktosfri
M	Mjölkfri
V	Vegetarisk (innehåller mjölkprodukter och ägg)
VG	Vegan

Bästa kund, personalen på restaurangen ger dig mer information om livsmedlen och eventuella allergener i dem.

SKØGUL

STARTERS

Skøgul platter (L G) 12€

- poached and pickled salmon
- pickled vegetables
- leek terrin with pea purée.

Beef pastrami (L G) 12€

with herb salad, horseradish cream
and chimichurri.

Toast skagen (L) 9/17€

with side salad.

Asparagus (VG M) 9€

with salsify purée, roasted breadcrumbs
and lovage oil.

Menu Skøgul 38€

Starter

Skøgul platter

Main course

Skøgul meat

or

Skøgul fish

Dessert

House chocolate cake

or

Pavlova

Drink package 24€

In cooperation with Viinitie

MAINS

Duck (L G) 23€

with blue cheese beetroot gratin, vegetables of
the season and tarragon sauce.

Skøgul fish (L G) 24€

with hasselback potatoes, vegetables of the
season and house hollandaise sauce.

Skøgul meat (L) 25€

with parsnip purée, bacon-vegetable rolls and
dark shallot sauce.

Asparagus risotto (V L G) 20€

with spinach crème and green kale crisp.

Skøgul burger* (L) 18€

160g meat patty, bacon, tomato salsa,
coleslaw, deep fried root vegetables and
smokey honey mayonnaise.

**available as a vegetarian and gluten free option.*

Stuffed portobello mushroom (VG M G) 22€

with fennel salad, asparagus and house herb
salsa.

DESSERTS

House chocolate cake (V L G) 8€

with white chocolate mousse and rhubarb
consommé.

Pavlova (V L G) 8€

with sea buckthorn lemon curd, whipped
cream and berries.

Ice cream*/Sorbet ball* (V G) 4€

G Gluten free

VL Low lactose

L Lactose free

M Milk free

V Vegetarian (includes dairy products, egg)

VG Vegan

**Dear customers, more information about the
dishes and any allergens they may contain is
available from the restaurant's staff.**

SKØGUL

ALKURUOAT

Skøgul platter (L G) 12€
- uppoaistettua ja pikkeloityä lohta
- lasimestarin kasviksia
- purjoterriniä ja hernepyreetä.

Härkäpastrami (L G) 12€
sekä yrttisalaattia, piparjuuritahnaa
ja chimichurria.

Toast skagen (L) 9/17€
sekä salaattia.

Parsaa (VG M) 9€
sekä mustajuuripyreetä, saaristoleipämuroja
ja lipstikkaöljyä.

Menu Skøgul 38€

Alkuruoka
Skøgul platter

Pääruoka
Skøgul liha
tai
Skøgul kala

Jälkiruoka
Talon suklaakakkua
tai
Pavlova

Juomapaketti 24€
Yhteistyössä Viinitien kanssa

JÄLKIRUOAT

Talon suklaakakkua (V L G) 8€
sekä valkosuklaamoussea ja
raparperi-consommé.

Pavlova (V L G) 8€
sekä lemon curdia tyrnillä, kermavaahtoa ja
marjoja.

Jäätelö-*/Sorbettipallo* (V G) 4€

PÄÄRUOAT

Ankka (L G) 23€
sekä aurajuusto-punajuurigratiinia, kauden
kasviksia ja rakuunakastiketta.

Skøgul kala (L G) 24€
sekä hasselbackan perunoita, kauden kasviksia
ja talon hollandaisekastiketta.

Skøgul liha (L) 25€
sekä palsternakkapyreetä,
kaali-pekonikäryleitä ja shallottikastiketta.

Parsarisotto (V L G) 20€
sekä pinaatticrèmeä ja lehtikaalisipsejä.

Skøgul Hampurilainen* (L) 18€
160g naudan jauhelihapihvi, pekonia,
tomaattisalsaa, coleslawta, friteerattuja
juureksia ja savustettua hunajamajoneesia.
**saatavana myös kasvisvaihtoehtona sekä
gluteenittomana vaihtoehtona.*

Täytetty portobellosieni (VG M G) 22€
sekä fenkolisalaattia, paistettua parsaa ja
yrttisalsaa.

G Gluteeniton
VL Vähälaktoosinen
L Laktoositon
M Maidoton
V Vegetaarinen
(sisältää maitotuotteita, kananmunaa)
VG Vegaaninen

**Hyvä asiakkaamme, lisätietoja
elintarvikkeista ja niiden mahdollisista
allergeeneista saatte
ravintolan henkilökunnalta.**