









Sjökantens dagmeny sommar 2026

- Saffransfiskgryta med lax. Serveras med färskpotatis, nybakat bröd och vitlökscreme 225 kr 
- Vår egenrökta lax serveras med somrig potatissallad och ramslöksdressing samt picklad fänkål/gurka 245 kr 
- Fish n´chips på dagens fångst av abborre, hemslagen majonnäs, picklade grönsaker och ugnrostade potatisklyftor 265 kr 
- Hemlagade lins & grönsaksbollar med kokt färskpotatis, sås, rårörda lingon, picklad gurka och sallad 185 kr
(vegansk) 
- Saffransgryta med lins/grönsakstopping och potatis. Serveras med vitlökscreme och nybakat bröd 185 kr 
- Vilda köttbullar med kokt potatis, gräddsås, rårörda lingon, picklad gurka och sallad 195 kr 
- Marinerad tjälknöl på Hasselö-ko. Serveras med somrig potatissallad, ramslöksdressing och picklad fänkål/gurka 245 kr 
- Nötfärsgröta med sting och öländska bönor, ugnsbakade tomater, rostad potatis, örtcreme, picklad rödlök samt hembakat bröd 195 kr 
- Plättar med sylt och gräde 85 kr

Barnpris 15 kr/år för alla rätter utom pannkakor som har ett fast pris

Sött efter maten?

- Vispad chokladpannacotta med rabarberkompott och rostad vit choklad 85 kr

- Vår egenbakade ostkaka med sylt och grädde 95 kr

Allergi? Våra färgmarkeringar ger råd, men flera rätter går att anpassa vid önskemål

Laktosfritt Glutenfritt Äggfritt Vegetariskt (lakto-ovo)

