

Efter den
sörmländska
sommaren skapar vi
vårt kök
baserat på
det bästa från
våra lokala
bönder och
producenter.
Matglädje är ledordet i
köket
Ett kök som bygger på
hållbarhet och naturlig
smak.



SVÄRDSKLOVA

N 58° 43,700' E 17° 14,450'

SVÄRDSKLOVA

N 58° 43,700' E 17° 14,450'

Förrätter.

Löjrom med potatisbröd, brynt smör, inlagd lök & gräddfil **160kr**

Il Vermentino di Casanova, Vermentino, Italien.

Friterad blomkål med pilgrimsmussla, pumpapuré, hasselnöt & picklad rabarber **120kr**

Noble Vines 446, Chardonnay, USA.

Skagen på stekt surdegsbröd **110kr**

Vega Medien Organic Cava, Spanien, Macabeo/Chardonnay.

Potatis- & purjolöksoppa toppad med rostad lök **90kr**

La Vieille Ferme Blanc, Rhône, Frankrike.

Sparris med potatiscreme, gräddfil från Järna toppad med

Wrångebäck **120kr**

Maxim, Riesling, Mosel, Tyskland.

Rökta räkor med aioli, citron & bröd **120kr** för 2 pers **200kr**

Maxim, Riesling, Mosel, Tyskland.

Varmrätter.

Grillad karré med färskpotatis, stuvad majs, kål & tryfflad rödvinsås **240kr**

Palazzo della Torre, Italien.

Gårdskyckling med gräddig tomatås, rostad lök & linser **190kr**

La Vieille Ferme Rouge, Rhône, Frankrike.

Röding med pumpapuré, smörsås med gräslök & rotfruktschips

250kr

Noble Vines 446, Chardonnay, USA.

Svärdsklovas burgare toppad med baconost, karameliserad lök & pommes **180kr**

Noble Vines The One, USA.

Ryggbiff serverad med rotsellericreme, senapslinser, slungad sallad, rödvinsås & pommes **300kr**

Famille Perrin Côtes du Rhône Réserve Rouge, Frankrike.

Musslor & Pommes **190kr**

Calvet Muscadet Sevre-et-Maine Sur Lie, Melon de Bourgogne, Frankrike.

Smörbakad blomkål med rotsellericreme & smörstekt spetskål **180kr**

La Vieille Ferme Rouge, Rhône, Frankrike.

Sugen på nåt lättare?

Lättare.

Caesarmacka **110kr**

La Vieille Ferme Rosé, Rhône, Frankrike.

Svärdsklovas clubsandwich. **120kr**

La Vieille Ferme Rouge, Rhône, Frankrike.

Räkmacka **140kr**

Il Vermentino di Casanova, Italien.

Sallad på sommaräpple, sörmlandsädel,

rostad dinkel & valnötter **90kr**

La Vieille Ferme Rosé, Rhône, Frankrike.

Räksallad **150kr**

Fontanafredda Langhe Rosato, Italien.

Caesarsallad **150kr**

La Vieille Ferme Rosé, Rhône, Frankrike.

Nudelsallad med kallrökt lax, pepparrot,

dill, räkor & pocherat ägg **140kr**

Maxim, Riesling, Mosel, Tyskland.

Glasskålen.

Choklad med saltkola & popcorn **65kr**

Vanilj med bär **65kr**

Vanilj med rabarber & äpple **65kr**

Vanilj med citroncurd & maräng **65kr**

Fikabröd.

Blåbärsbulle **25kr**

Choklad chip cookie **25kr**

Kola cheesecake **65kr**

Kladdkaka **45kr**

Efterrätter.

Sorbet på mjölk med bakad choklad, kolakräm & popcorn **90kr**

Moscato d'asti, Italien.

Jordgubbsglass med maräng & fläder. **100kr**

Moscato d'asti, Italien.

Rabarberpaj med vaniljglass **90kr**

Moscato d'asti, Italien.

Färskostpudding med saltlakrits & citroncurd **90kr**

Moscato d'asti, Italien.

Tryfflar **25kr/st**



SVÄRDSKLOVA

N 58° 43,700' E 17° 14,450'

Rätter att dela på.

Löjromspizza 220kr

Maxim, Riesling, Mosel, Tyskland.

Hinken räkor, havskräftor, moule, aioli, bröd. grillad citron 380kr

Calvet Muscadet Sevre-et-Maine Sur Lie, Melon de Bourgogne, Frankrike.
Vega Medien Organic Cava, Spanien, Macabeo/Chardonnay.

Entrecote på ben för 4 personer serverad med rotsellericreme, senapslinser, slungad sallad, rödvinsås & pommes 990kr

Baron de Ley Varietal 2012, Garnacha, Spanien.

Rätter till barn.

Tjocka pannkakor med sirap, bär & glass 70kr

Ostburgare med pommes 80kr

**Allergisk?
Fråga gärna
oss om
allergener!**

Lunch.

Lunchtips mellan kl 11-15 varje dag. 120kr.

Fråga oss om dagens tips.

Våra tallrikar är från Anna Lindell från Rosendal i Jönåker



SVÄRDSKLOVA

N 58° 43,700' E 17° 14,450'



Alkoholfritt.

Svärdsklova vatten **30kr**
Läsk **25kr**
Lasätter Fläder **40kr**
Äppeljuice **35kr**
Berga bruk **35kr**
- Ingefära/äpple
- Jordbubbis
- Blåpär
Pellegrino **45kr**
Nils Oscar Alkoholfri **40kr**
Alkoholfri Drink **65kr**
Alkoholfritt Vin **59kr**

Cider.

Älska Jordgubb/lime 50cl **69kr**
Älska Nordiska bär 50 cl **69kr**
Vistakulles torra äpple 33 cl **79kr**

Drinkar.

Sommardrinkar **110kr**
- Citron & Timjan (limoncello)
- Whiskey smash (bourbon)
- Blåbärsmojito (rom)
- Nordic Sour (vodka)
- Lemon cheesecake Martini (Limoncello, vaniljlikör, frangelico)

Vår öl bryggs av Nyköping Brewing Company, det ägs & drivs av Jonas & Sasse. Fråga dom gärna om ölen.

Öl.

Svärdsklova Lager **59kr**
Nyköpings Brewing IPA **69kr**
Nils Oscar
- Bordsöl 2,7% 33 cl **40kr**
- Hefeweizen 5,6% 50 cl **89kr**
Bernard Lager Glutenfri 4,9% 50 cl **79kr**
Oppigårds
- New Sweden IPA 6,2% 33 cl **79kr**
- Turbo Stout 8,7% 33 cl **89kr**
Not for Sale Ale craft Lager 4,7% 33 cl **79kr**

Avec.

Whiskey
- Lagavulin **16 38kr/cl**
- Macallan **12 34kr/cl**
- Oban **14 34kr/cl**

Ron Zacapa **38kr/cl.**
Boulard Calvados V.S.O.P **28kr/cl.**
Xanté **24kr/cl.**
Braastad XO **28kr/cl.**
Hennessy Fine de Cognac **34kr/cl.**
Disaronno **20kr/cl**
Baileys **20kr/cl**
Cointreau **20kr/cl.**
Grappa di Amaronone **34kr/cl.**

Svärdsklova vatten är vårt egna brunnsvatten.
Filtrerat och kolsyrat. Kan ha en lätt gul ton.



Vitt vin.

La Vieille Ferme Blanc 80/300kr

I doften har vinet mängder av exotisk frukt, gröna äpplen och hasselnötter, i smaken är vinet torrt med frisk fruktsyra och citrus, gröna äpplen och honung.

Calvet Muscadet Sevre-et-Maine Sur Lie 110/420sek

Torr, mycket frisk och fruktig med härlig sur lie karaktär och inslag av vita vinbär, citrus och örter med en viss aromatisk ton.

Il Vermentino di Casanova 160/640kr

Torr med frisk syra, rik och komplex smak av rosmarin, pinjenötter och äppeltoner. Lång, fräsch eftersmak, något nötig.

Maxim Riesling 140/560kr

Torr, medelfyllig, fruktig smak med utpräglad druvkaraktär och mineral, ren, lång eftersmak.

Noble Vines 446 Chardonnay 140/560kr

Klar guldgul färg. Doften är fruktig och fräsch med inslag av gula äpplen, aprikos och ananas. Smaken är medelfyllig och fruktig med inslag av tropisk frukt, gula äpplen, citrus och persika samt ett visst inslag av smöriga toner.



Rött vin.

La Vieille Ferme Rouge 80/300kr

Ungdomlig, kryddig doft med mängder av mörkfrukt och bär, i smaken finns massor av bär följt av kryddor med ett långt och rent avslut.

Baron de Ley Varietal Garnacha 2012 160/640kr

Stor och härligt fruktig doft med röda bär, kryddor, färska örter och lakrits. Elegant och stram smak med fin balans och toner av kryddor, fat och lakrits.

Noble Vines The One 140/560kr

Fylligt och generös med komplexa toner av blåbär, cassis och ceder. Eleganta mjuka tanniner kompletterar den fylliga smaken av mörka bär och chokladaromer. Lång och eftersmak med väl integrerad ek.

Famille Perrin Côtes du Rhône Réserve 110/420kr

Ungdomlig, kryddig doft med mängder av mörk frukt, läder, örter och ceder. I smaken är vinet torrt med mjuka saliverande tanniner följt av en härligt välbalanserad fruktsyra uppbackad av mörka bär, kryddor och tobak.

Palazzo della Torre 180/720kr

Fruktig, kryddig och doft med inslag av fat, plommon, körsbär och choklad. Kryddigt och fruktigt vin med sammetslen smak, inslag av svarta vinbär, plommon, rostade fat, choklad och russin.

Rosé.

La Vieille Ferme Rosé 80/350kr

Blommigt och ungdomligt med mängder av mineraler och röda bär, torrt med inbjudande fruktsyra följt av hallon, smultron och mineraler.

Fontanafredda Langhe Rosato 100/490kr

Mycket friskt och fruktigt med inslag av hallon, röda vinbär, mineraler, blodgrape och smultron. Lång och frisk eftersmak.

Mousserande.

Vega Medien Organic Cava 90/420kr

Doften domineras av brioche, blodapelsin och lime. Smaken är ung och frisk med inslag av blodapelsin, brynt smör och lime.

Nicolas Feuillatte Brut Réserve Champagne 120/625kr

Vinet är halmgult. Det har en finstämd doft mot kaprifol/apelsinblom och gula äpplen med en lätt ton av citrus och mandel. Bra mousse, frisk och god med fina syror och lätt, elegant eftersmak.

Nicolas Feuillatte Brut Fundamental Champagne 995kr

En medelfyllig champagne med torr fruktig smak med inslag av bröd och lite rostade nötter och mandel.