

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

Eldad karré med blomkålspuré, friterad lök, riven Wrångebäck & granskottslungade örter. **140kr**

Domaine Saint Paul Viognier

Pilgrimsmussla med kålrabbi, rostat bovete, kavringmulor & pumpapuré. **150kr**

Domaine Saint Paul Viognier

Skagen på surdegsbröd & löjrom **130kr**

Vega Medien Organic Cava/Jurtschitsch Grüner Veltliner

Löjrom med friterad potatisomelett, brynt smör, inlagd lök & gräddfil **160k**

Calvet Bordeaux Sauvignon blanc Réserve

Sparris med färskostcreme, rostat dinkel, krasse toppad med

Wrångebäck **130kr**

Gunderloch Fritz's Riesling

Rökta räkor med aioli, citron & bröd **130kr för 2 pers 200kr**

Maxim Riesling / Vega Medien Organic Cava

Varmrätter

Svensk Gårdkyckling med blomkålspuré, smörstekt sparrisbroccoli & rostade hasselnötter. **220kr**

Feudo Arancio Nero d'Avola

Gös med färskpotatis, smörsås, friterad kål & kallpressad raps **255kr**

Domaine Saint Paul Syrah

Röding med pumpapuré, musselsås med gräslök & forellrom **265kr**

Domaine Saint Paul Viognier

Svärdsklovas burgare toppad med egengjord ketchup, friterad lök,

biffomat & pommes **190kr**

Brazin Old Vines Zinfandel

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

Breton Bourgeuil Trinch!

Blåmusslor med pommes & aioli **220kr**

Jurtschitsch Grüner Veltliner Langenlois

Sparrisbroccoli med pumpapuré, bönor & svartkål **180kr**

Feudo Arancio Nero d'Avola

Efterrätter

Jordgubbsglass med maräng & fläder. **120kr**

Fontanafredda Moscato d'Asti Moncucco

Rabarberparfait med kardemummasmulor, bakad vitchoklad & vaniljkräm **110kr**

Fontanafredda Moscato d'Asti Moncucco

Vaniljglass med bakad chokladfudge, kolakräm, brynt smör & popcorn **110kr**

Calvet Sauternes du Ciron

Kaffeglass med spritinkokta körsbär, Madeleinekaka & kaffekräm **100kr**

Calvet Sauternes du Ciron

Tryfflar **25kr/st**

Sugen på nåt lättare?

Svärdsklovas clubsandwich***. **120kr**

Sidfläsk med gårdskyckling.

Feudo Arancio Nero d'Avola

Räkmackan*** **160kr**

Calvet Bordeaux Sauvignon Blanc Réserve

Sallad på sommaräpple, sörmlandsädel,

rostat bovete, jordgubbe & valnöt. **110kr**

Baron de Ley Rosado de Lagrima

Räksallad **160kr**

Calvet Côtes du Rhône Rosé

Caesarsallad **150kr**

Baron de Ley Rosado de Lagrima

Nudelsallad med kallrökt lax, pepparrot,

dill, räkor & pocherat ägg. **140kr**

Gunderloch Fritz's Riesling

Fika?

Fråga oss efter dagens fikameny.

(***Serveras mellan kl. 12:00-17:00)



SVÄRDSKLOVA

N 58° 43,700' E 17° 14,450'

Rätter att dela på

Ostron (efter tillgång) Fine de Claire 30kr/st

Gunderloch Fritz's Riesling

Löjromspizza 220kr

Maxim Riesling

Hinken 480kr

Rökta räkor, havskräftor, musslor, aioli, bröd & citron.

Jurtschitsch Grüner Veltliner Langenlois / Vega Medien Organic Cava

Grill för 4 personer 990kr

serveras med rotsellericreme, senapslinser, slungad sallad, rödvinsås & pommes

Domaine Saint Paul Viognier

Rätter till barn

Tjocka pannkakor med sylt & glass **100kr**

Ostburgare med pommes **110kr**

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

Dagens tips

Fråga oss om tipset vardagar mellan kl 12:00-15:00 **150kr**

Våra tallrikar är gjorda av Anna Lindell i Rosendal, Jönåker



SVÄRDSKLOVA

N 58° 43,700' E 17° 14,450'

Alkoholfritt

Svärdsklova vatten **30kr**
S.Pellegrino **45kr**
Grythyttan **35kr**
Läsk **25kr**
Lasätter Fläder **40kr**
Whole Earth Sparkling **35kr**
Äppeljuice **30kr**
Nils Oscar Alkoholfri **40kr**
Vistakulles äppelmust **40kr**
Vin **59kr**
Drink **65kr**

Cider

Vikbo Päron 4,5% **59kr**
Vikbo Röd Rabarber 4,5% **59kr**
Vistakulle Torra Äpple 5,5% **69kr**

Avec

MaCallan 12y **34kr/cl**
Oban 14y **34kr/cl**
Lagavulin 16y **38kr/cl**
Boulard Calvados X.O **38kr/cl**
Braastad X.O **28kr/cl**
Hennessy fine de cognac **38kr/cl**
Ron Zacapa 23y **38kr/cl**
Diplomático **38kr/cl**
Grappa di amarone **34kr/cl**
Cherry Heering **22kr/cl**
Limoncello di Capri **22kr/cl**

**Kom gärna och kika i våra hyllor
efter fler alternativ...**



Öl

Svärdsklova Pilsner 4.9% **69kr**
APA 4.9% **79kr**
Swipa 7.0% **89kr**
Nils Oscar Bordsöl 2,8% **40kr**
Råå Lager 5,0% **79kr**
Stockholm Lager 5,0% **79kr**
Kona Longboard Lager 4,6% **69kr**

Drinkar

Hugo 135kr
fläder, mynta, mousserande
French 75 135kr
gin, citron, mousserande
Bellini. 135kr
hallon, mousserande
Mojito 135kr
rabarber, rom

Endast fantasin sätter gränser...

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



Vitt vin

Feudo Arancio Grillo 80/320kr

Halmgul färg. Doften generös med tropiska inslag, såsom mango och papaya. Smaken är frisk och fruktig med inslag av jasmin och tropisk frukt. Vinet har en pigg syra.

Calvet Reserve Sauvignon Blanc Reserve 120/480sek

Ungdomlig och inbjudande doft med mängder av krusbär, svartvinbärsblad, citrusfrukt. I smaken är vinet krispigt torrt med frisk fruktsyra och fullpackad med passionsfrukt, citrus, krusbär, kaprifol med ett mineraldriv i avslutningen.

Jurtschitsch Langenlois Grüner Veltliner 160/640kr

Fruktig, mycket frisk, något aromatisk smak med inslag av päron, lime, vitpeppar, krusbär, persika och mineral.

Gunderloch Fritz's Riesling 140/560kr

Torr, ung och friskt ren med tydlig Riesling stil och inslag av tropisk frukt och mineralkaraktär.

Saint Paul Viognier 140/560kr

Generös doft med inslag av persika, aprikos, honungsmelon och en aromatisk ton. Fyllig smak med toner av persika, aprikos, citrusskal, liten fetma som balanseras upp väl av syran i vinet.

Rött vin

Fuedo Arancio Nero d'Avola 80/320kr

Djup rubinröd färg. Doften är generös med inslag av vinbär, jordgubbar och körsbär. Smaken är fruktig med inslag av mörka körsbär, vinbär och kryddor.

Breton Bourgueil Trinch! 120/480kr

Lätt men generöst fruktig och friskt med inslag av hallon, viol och kryddor.

Brazin Old Vine Zinfandel 140/560kr

Generöst fruktig smak med rostad fatkaraktär, inslag av plommon, blåbär, björnbär, vanilj och pepparmynta.

Musella Valpolicella Superiore

Ripasso 160/640kr

Fylligt vin med tydliga inslag av körsbär, örter och en aning fat. Lång balanserad eftersmak med inslag av fat, örter, kaffe och mörka bär.

Saint Paul Syrah 140/560kr

Generöst fruktig doft med inslag av mörka mogna björnbär, solmogna hallon och färska örter. Välbalanserade tanniner i smaken, frukt driven stil med en kryddig avslutning.

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



Rosé

Calvet Côtes-du-Rhône Rosé 80/320kr

Vin, Torrt, friskt och fruktigt

Baron de Ley Rosado de Lagrima 95/380kr

Ung, frisk och fruktig med inslag av röda bär, örter, citrus och hallon.

Mousserande

Vega Medien Organic Cava 90/450kr

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

Mezza di Mezzacorona 100/510kr

Ett rikt och intensivt mousserande vin av fruktig karaktär med smak av röda äpplen, päron, vit persika och melon. Mjuk mousse med små eleganta bubblor

Nicolas Feuillatte Brut Réserve Champagne 140/710kr

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 Réserve Exclusive Rosé 1395kr

Nicolas Feuillatte Brut Rosé är full av röd frukt i en stilfull och harmonisk karaktär. Vackert gnistrande blekt laxrosa. Direkt doft med inslag av hallon och röda vinbär. Fin mousse, läskande lätt och trevlig rosé med frukt mot odlade hallon och bigarråer, god eftersmak med drag av hallon och tranbär, aningen liten rökig eftersmak.