

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

Potatis- & Västerbottenkroket serveras med rödlök, hummerskum & toppas med sikrom **150kr**
Charles wines of substances Ch Chardonnay

Friterade potatischips med sikrom, creme fraiche & rödlök **130kr**
Yann Alexandre Brut Noir, Champagne

Råbiff med ostronemulsion, riven Eneby från Jürss Mejeri, friterad kapris & picklade senapsfrön **160kr**
Birichino Scylla/Noble Kara Rosato

Skagen på surdegsbröd med sikrom, dill, rödlök & citron **160kr**
Viña Moraima, Albariño

Smörstekt svamp på surdegsbröd med purjolökscreme, Wrångebäcksost & plockade örter **130kr**
Jonty's Ducks Peking White

Potatis- & sparrissoppa med surdegsbröd stekt i ankfett toppad med riven tryffel **130kr**
Charles wines of substances Ch Chardonnay

Rökta räkor i låda med surdegsbröd, aioli & citron **130kr**
Altenkirch Steillage, Riesling

Lättare

Räkmacka
med aioli, hackat ägg och rödlök **170kr**
Argyros Atlantis

Sommarsallad
med jordgubbar, bönor, quinoapuffar, sparris &
ramslöksmajonnäs **140kr**
Monte del Frà Bardolini Chiaretto Rosé

Matjessill
med färskpotatis, kavring, hackat ägg, aioli, brynt smör
& citron **140kr**
Nyköpings Lager & Nubbe

Svärdsklovamackan
med alspånsrökt karré, paprikadressing, riven
Wrångebäcksost & picklade senapsfrön **160kr**
Repetto Piemonte Rosso

Trädgårdssallad
på skinnstekt gårdskyckling med sidfläsk, surdegskrutonger
& parmesadressing **160kr**
Noble Kara Rosato



Rätter till barn

Hamburgare
med ost, ketchup & pommes **110kr**

Tjocka pannkakor
med sylt & grädde **110kr**

Köttbullar
med potatispuré,
gräddsås & lingon **110kr**

SVÄRDSKLOVA

N 58° 43,700' E 17° 14,450'

Varmrätter

Eldad torskrygg med potatispuré, jordärtskockschips, kapris & brynt smör **275kr**
Charles wines of substances Ch Chardonnay

Pankopanerad rotselleri serveras med majssallad, Karintorpstomat, sparris & ramslöksdressing **195kr**
Jonty's Ducks Peking White

Vitvinskokta blåmusslor med pommes, aioli & persilja **240kr**
Viña Moraima, Albariño

Ugnsbakad röding med ljummen färskpotatissallad, sandefjordsås & tångkaviar **275kr**
Altenkirch Rosé/Viña Moraima, Albariño

Svärdsklovas burgare med grillad paprikadressing, cheddar och syrad rödlök serveras med pommes **190kr**
-Går att få på Beyond Meat
House of Smith, Cs

Hängmörad ryggbiff serveras med tomat- & majssallad, sotad rödlök, rödvinssås & pommes **310kr**
Mouchão Dom Rafael/House of Smith Little K

Krämig svamprisotto med råhyvlat sparris, quinoapuffar, sojaböner & riven Wrångebäcksost **200kr**
-Lägg till skinnstekta gårdskyckling **255kr**
Château de Montfaucon, Côte du Rhône/Charles wines of substances Ch Chardonnay

Fläskracks på gårdsgris med potatispuré, rosmarinskål, äppelchips & rödvinssås **275kr**
Mouchão Dom Rafael/Cascina Alberta Langhe Nebbiolo

Allergier?
Fråga gärna oss
om allergener



SVÄRDSKLOVA

N 58° 43,700' E 17° 14,450'

Efterrätter

Rabarberglass

Mandelcrumbles, flädermarinerad rabarber & vaniljcreme **120kr**

Svärdsklovasviss

Banankladdkaka med vaniljglass, maräng & rostade mandelflarn **110kr**

Friterad sockerkaka

Filmjölksorbet, rårörda vinbär, vinbärscurd & vit choklad **110kr**

Äppelpaj

Serveras med vaniljglass **95kr**

Tryffel 25kr

Fråga gärna oss om vilka sorter

**Varför inte ett glas sött vin till
efterrätten eller en kopp kaffe
och en liten avec?**

Fika

Morotskaka **55kr**

Kladdkaka med vispad grädde **45kr**

Chokladboll med rostad kokos **35kr**

Glasskula **30kr**

Kom ihåg att ta hand om varandra och att hålla avstånd

