

Restaurang **Svärdsklova**.  
Belägen i den  
sörmländska **skärgården**.  
Här kan du med den  
fantastiska **utsikten** i  
bakgrunden avnjuta  
**svalkande drycker &**  
**välkomponerad mat**.  
Från ett kök där  
**matglädje** är ledordet och  
som bygger på **naturliga**  
smaker och hållbarhet.

Varmt välkomna hälsar  
Emma, Erik & Sasse



**S V Ä R D S K L O V A**

N 58° 43,700' E 17° 14,450'

# SVÄRDSKLOVA

N 58° 43,700' E 17° 14,450'

## Förrätter

### Matjesill- och ostkroketter 140kr

Smetana, nymalen svartpeppar & citruskrasse

Monte del Frà Custozza/Öl & Nubbe

### Råbiff 170kr

Kaprismajonnäs, friterad schalottenlök, Svedjan gårdsost & picklade senapsfrön

Birchino Scylla /Monte del Frà Custozza

### Kräftskagen 170kr

Smörstekt surdegsbröd med löjrom, dill, rödlök & citron

Weingut Neumeister Sauvignon blanc

### Löjrom på tunnbrödsknäcke 170kr

Med syrad rödlök, vispad smetana & riven Svedjan gårdsost

Monte del Frà Custozza

### Egengjord blodpudding 150kr

Rökt sidfläsk, äpple & lingonglass

Birchino Scylla

### Tartar på gravlax 160kr

Kräftor & torsk serveras på brioche med gurka & citronpärlor

Tina Pfaffmann Riesling

### Vegansk "Skagenröra" 160kr

Stekt surdegsbröd med tofu, tångkaviar, dill & citron

Tina Pfaffmann Riesling

### Räklåda 240kr

300 g rökta räkor med surdegsbröd, aioli & citron

Viña Moraima ABA Albariño



## Rätter till barn

### Hamburgare

med cheddar, ketchup & pommes frites

115kr

### Tjocka pannkakor

med sylt & vispad grädde

115kr

### Köttbullar

med potatispuré,

gräddsås & lingon

115kr

### Allergier?

Fråga gärna oss  
om allergener

# SVÄRDSKLOVA

N 58° 43,700' E 17° 14,450'

## Varmrätter

### Eldad torskrygg 295kr

Med lättrökt potatispuré, brynt smör & bakad tomat

House of Smith Ch Chardonnay/Lioco Chardonnay

### Honungsbakad fläksida 275kr

Med potatispuré, gröna ärtor, surkål & portvinssky

Piemonte Repetto Rosso

### Ugnsbakad röding 295kr

Med färskpotatis, smörslungad sommarkål, korianderfrön & citronpärlor

Anima Avondale

### Hällstekt ryggbiff 355kr

Med rostade persiljerötter, bakad tomat, rödvinssås, dragon- och persiljesmör

Château de Montfaucon, Côte du Rhône

### Svärdsklovas burgare 210kr

Smashed 170 g med cheddar, senapsdressing, saltgurka, silverlök & krispsallad

Serveras med pommes frites

-Går att få på Beyond Meat

House of Smith Cs Cabernet Sauvignon

### Vitvinskokta blåmusslor 255kr

Med aioli, persilja & pommes frites

Viña Moraima ABA Albariño/Chablis Dom Besson

### Sjögräsnudlar

Morot, gurka, syrad lök & kål serveras med jordnötssås & sesamfrön

-tofu 240kr

-skinnstekt kyckling 270kr

House of Smith Ch Chardonnay

### Grillbricka 4-6 personer 1495kr

Skinnstekt kyckling, hällstekt ryggbiff, honungsbakad fläksida

Serveras med bakad tomat, persiljerot, rödvinssås, dragon- & persiljesmör samt pommes frites

Jonty's Ducks Peking Red

### Kycklingmacka 195kr

Skinnstekt kyckling på stekt surdegsbröd med parmesandressing,

rökt sidfläsk, biffomat, silverlök & krispsallad

Jonty's Ducks Peking White

### Sommarsallad 185kr

Socketärter, grön sparris, jordgubbar, balsamvinägrett, solroskärnor & Astri från Jürss Mejeri

Bardolino Rosé

# SVÄRDSKLOVA

N 58° 43,700' E 17° 14,450'

## Efterrätter

### Vaniljglass 120kr

Saltkolasås, hyvlad nougat & hackade hasselnötter

### Mandelkaka 130kr

Med ljummen kardemummamjolk & rabarberkräm

### Bakad choklad 130kr

Blåbär- & jordgubbsglass, maräng & rostad vit choklad

### Crème brûlée 120kr

Serveras med bär på pinne

### 3 sorters ostar 150kr

Malma, Astri & Sörmlands ädel från Jürss Mejeri serveras med rabarbermarmelad & boveteknäcke

### Kaffegodis 95kr

Fråga oss om sorter!



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

## Fika

Äppelpaj med vaniljglass 75kr

Smulkaka med lemon curd 35kr

Chokladboll 35kr

Amarettikaka 22kr

**Sommar, sommar & sol, havet och vinden och doft av kaprifol**

