

## FÖRRÄTTER / STARTERS.



### Ceviche

175SEK

Ceviche på tonfisk & torsk, äpple, lime, gurka, fänkål & chili serveras med friterat rispapper & fänkålspollen.

*Gysler Sandstein Riesling Trocken, Tyskland 135/540sek*

*Tuna & cod ceviche with apple, lime, cucumber, fennel & chili. Served with crispy rice paper & fennel pollen.*

### Burrata

165SEK

Krämig burrata med päron, rosmarin, lönnsirap & valnötter. Serveras med smörstekt surdegbröd.

*Monte del Frá Ca' del Magro, Italien 130/520sek*

*Creamy burrata cheese with pears, rosemary, maple-syrup & walnuts. Served with toasted sourdough bread.*

### Rödräka

185SEK

Hela rödräkor gratinerade i vitlök & chilismör serveras med grillad citron & surdegbröd.

*Le Syndical Picpoul de Pinet, Frankrike 135/540sek*

*Whole red prawns gratinated in garlic & chili butter served with grilled lemon & bread.*

### Skagen

185SEK

Skagen med handpillade räkor, dill, citron, pepparrot serveras på smörstekt surdegbröd.

(Går att få vegansk.)

*EOS Blanc Côte de Bordeaux, Frankrike 125/500sek*

*Toast Skagen with prawns, dill, lemon, horseradish, red onion & mayonnaise. Served on butter toasted sourdough bread. (Vegan alternative is available)*

### Råbiff

195SEK

Svensk dovhjort med krossad hasselnöt, friterad jordärtskocka, picklade rotfrukter, senapsmajonnäs & lagrad prästost.

*LGI Wine Barnabé, Frankrike 125/500sek*

*Tartare on fallow deer, hazelnuts, crispy jerusalem artichoke, pickled root vegetables, mustard mayonnaise & aged Präst cheese*

### Rökta räkor för 2 personer

295SEK

Rökta räkor serveras med aioli, dillkräm & smörstekt surdegbröd.

*Monte del Frá Ca' del Magro, Italien 130/520sek*

*Smoked prawns with aioli, roasted bread & a creamy dill sauce on the side.*

### Skaldjurshinken för 2 personer

495SEK

Blåmusslor, havskräftor & rökta räkor.

Serveras med surdegbröd, aioli, dillkräm & citron

*Le Syndical Picpoul de Pinet, Frankrike 135/540sek*

*Seafood bucket with langoustine, smoked prawns & steamed mussels Comes with sourdough bread, aioli, creamy dill sauce & lemon.*

## VARMRÄTTER / MAINS.



### Gnocchi

255SEK

Potatis gnocchi med sparris, broccoli, spenat- & caponatakräm & rostad tempeh.

*Esporão Bico Amarelo, Portugal 125/500sek*

*Gnocchi with asparagus, broccoli and spinach. Served with roasted tempeh & caponata-creme.*

### Gårdskyckling

275SEK

Skinnstekt gårdskyckling serveras med sommargrönt, tryffelvinäggrett, potatispuré & timjansvelouté.

*House of Smith Wines of Substance Ch, USA 135/540 / Tornatore Etna Rosso, Italien 135/540sek*

*Skin-fried chicken with summer greens, truffle-vinaigrette, potato puré & thyme-velouté sauce.*

### Rocklundagris

285SEK

Knaprig fläskside med senapsvänd färskpotatis, sparris & spenat. Toppad med äppelsirap.

*Vigneti Repetto Piemonte, Italien 130/520sek*

*Crispy pork belly with mustard stirred new potatoes, asparagus & spinach. Topped with apple syrup.*

### Torskrygg

295SEK

Lättrimmad torsk med blomkål, syrad beta, potatispuré, brynt Sandefjordsås & färskriven pepparrot.

*Avondale Anima, Sydafrika 135/540sek*

*Cod fillet with cauliflower, pickled beets, mashed potatoes, browned butter cream sauce & grated horseradish.*

### Ryggbiff

355SEK

Marmorerad ryggbiff med kappa serveras med silverlöksgravad karintorpstomat, potatiskrutong, dragon- & ramslökssmör & rödvinsås.

*House of Smith Wines of Substance Cs, USA 135/540sek*

*Marbled sirloin with the coat, potato croutons, pickled silver-onions and cherry tomato with estragon & ramson butter. Served with a red wine sauce.*

### Vitvinskokta blåmusslor

295SEK

Blåmusslor med aioli, persilja & pommes frites.

*Le Syndical Picpoul de Pinet, Frankrike 135/540sek*

*Mussels with aioli, parsley & pommes frites.*

### Svårdsklovas burgare

215SEK

Smashad burgare med dressing, saltgurka, biffotomat, silverlök, sallad och cheddar.

Serveras med pommes frites.

(Går att få vegetarisk samt vegansk.)

*House of Smith Wines of Substance Cs, USA 135/540sek*

*Smashed burger with mustard dressing, pickles, tomato, silver onions & cheddar cheese. Served with pommes frites. (Vegetarian & vegan alternative is available)*

### Grillbricka för 4 personer

1595SEK

Hällstekt ryggbiff med kappa, skinnstekt gårdskyckling, knaperstekt rocklundagris & veckans korv.

Serveras med tomatsallad, dragon- & ramslökssmör, rödvinsås & pommes frites.

*Vigneti Repetto Piemonte, Italien 130/520sek*

*Mixed grill platter of skin-fried chicken, sirloin with the jacket, crispy pork belly and sausage. Comes with tomato salad, pommes frites, red wine sauce & an estragon, ramson butter*



## EFTERRÄTTER / DESSERTS.



### Glace au four

130SEK

Vaniljglass med rårörda bär, sockerkakssmul & eldad maräng.

*Vanilla ice cream with sugared berries, sponge cake crumbs & torched italian meringue.*

### Chokladglass

130SEK

Mörk chokladglass med spritade körsbär, chokladjord & salt hasselnötskrokant.

*Dark chocolate icecream with amaretto soaked cherries, chocolate crisp & salty hazelnut krokant.*

### Friterad sockerkaka

140SEK

Friterad sockerkaka med kardemummaglass, marinerade jordgubbar & smörrostad mandel.

*Fried sponge cake with cardamom ice cream, marinated fresh strawberries & butter roasted almonds.*

## BARNMENY / KIDS MENU



### Barnburgare

115SEK

Serveras med cheddar, ketchup & pommes frites.

*Kids burger with cheddar, ketchup & fries.*

### Skinnstekt kyckling

115SEK

Serveras med pommes frites & ketchup.

*Chicken with fries & ketchup.*

### Tjocka pannkakor

115SEK

Serveras med sylt & vispad grädde.

*Panncakes with jam and whipped cream.*

## SALLADER / SALADS.



### Sommarsallad

225SEK

Sockerärter, grön sparris, karintorpstomat, fänkål, morot & vårlök

Serverad med krämig dragondressing & bröd.

- Burrata +35sek

- Gårdskyckling +35sek

- Handpillade räkor +55sek

*Esporão Bico Amarelo, Portugal 125/500sek*

*Seasonal salad with sugar snaps, green asparagus, cherry tomatoes, fennel, carrot, spring onion and a creamy estragon dressing and bread.*

*With a choice of;*

- Burrata Cheese +35sek

- Skin Fried Chicken +35sek

- Fresh Prawns +55sek

## FIKA



### Endast sugen på fika?

Fråga oss om dagens fikameny!



Fäsk öl? Ölen är från vårt egna bryggeri och är oftast tappad samma vecka!  
The beer is from our own brewery and is often only a couple of days "old"!



### ÖLFATLISTA.



| NAMN.                              | TYP.  | ALK.       |           |
|------------------------------------|-------|------------|-----------|
| 1. NYKÖPINGS LAGER                 | LAGER | 5.2%       | 99/137SEK |
| 2. DAGENS IPA<br>(Fråga om dagens) | IPA   | 5.6 - 6.0% | 109SEK    |
| 3. GOD LAGER<br>(Nils Oscar)       | LAGER | 0.4%       | 69SEK     |



## DRINKAR.

### It bitter float

145SEK

Blodgrapesorbet, aperol & prosecco

*Red grape sorbet, aperol & prosecco*

### Apple Rye Sour

145SEK

Rågwhiskey, äppelsyra & socker.

*Rye whiskey, apple acid & sugar.*

### Svårdsklava Signature

145SEK

Pink gin, rabarber, fläder & Prosecco.

*Pink gin, rhubarb, elderflower & Prosecco.*



## VIN.

### FÖR VIN OCH HELA DRYCKESLISTAN SE SEPARAT MENY.

Meddela oss om du har några allergier eller har några frågor om allergener!

SVÅRDSKLOVA