

FÖRRÄTTER / STARTERS



Blodpudding	180SEK
Svårdsklovas blodpudding med rökt sidfläsk, lingonglass, äppelkompott & brynt smör.	
LGI Wine Barnabé, Pinot noir 130/520sek	
<i>Svårdsklovas black pudding with smoked pork belly, lingonberry ice cream, apple and brown butter.</i>	

Färskost	175SEK
Ramslöksgratinerad färskost (egen ystad) med sommarprimörer, jordgubbar, honungsdressing & brödkrisp.	
Monte del Frà, Ca del Magro 145/580sek	
EOS Blaye Côte de Bordeaux 135/540sek	
<i>Ramson gratin cream cheese with summer vegetables, strawberries, honey dressing and bread crumble.</i>	

Löjrom från Bottenviken	195SEK
Västerbottenkrokett serveras med 30 g löjrom från Bottenviken, crème fraîche & lök.	
Wettevrede Calcrete, Chardonnay 145/580sek	
<i>Bleak roe from Bottenviken with Västerbotten cheese croquette, cremé fraîche and onion.</i>	

Skagen	185SEK
Skagen med handpillade räkor, dill, citron, pepparrot serveras på smörstekt surdegsbröd.	
(Går att få vegansk.)	
EOS Blaye Côte de Bordeaux 135/540sek	
<i>Toast Skagen with prawns, dill, lemon, horseradish, red onion & mayonnaise. Served on butter toasted sourdough bread. (Vegan alternative is available)</i>	

Råbiff	195SEK
Råbiff på svensk ko med dijonmajonnäs, lök, potatisnystan & en liten sallad med tryffel- & kapisrdressing.	
LGI Wine Barnabé, Pinot noir 130/520sek	
<i>Tartare with dijon mayonnaise, onion potato nests, & a small salad with truffle and caper dressing.</i>	

Rökta räkor för 2 personer	325SEK
Rökta räkor serveras med aioli, dillkräm & smörstekt surdegsbröd.	
Geyerhof Stockwerk Grüner veltiner 145/580sek	
House of Smith Ch Chardonnay 150/600sek	
<i>Smoked prawns with aioli, roasted bread & a creamy dill sauce on the side.</i>	

Skaldjurshinken för 2 personer	495SEK
Blåmusslor, havskräftor & rökta räkor.	
Serveras med surdegsbröd, aioli, dillkräm & citron	
Le Syndical Picpoul de Pinet, Frankrike 135/540sek	
<i>Seafood bucket with langoustine, smoked prawns & steamed mussels Comes with sourdough bread, aioli, creamy dill sauce & lemon.</i>	

VARMRÄTTER / MAINS



Kåldolmar	265SEK
Kåldolmar med sparris, betor, selleri, confiterad tomat, kryddig smörsås & örtslungad färskpotatis.	
Sandro de Bruno Goo Goo wine rosé 135/540sek	
<i>Cabbage Rolls filled with asparagus, beets, celery, confit tomato, served with spicy butter sauce & herb-tossed new potatoes.</i>	

Gårdskycckling	285SEK
Gårdskyccklingfilé med rostad vitlök-& selleripuré, krämig citronsås & rosmarinbräserad färskpotatis.	
House of Smith Ch Chardonnay 150/600sek / LGI Wine Barnabé, Pinot noir 130/520sek	
<i>Farm Chicken Breast with roasted garlic and celery purée, creamy lemon sauce & rosemary-braised new potatoes.</i>	

Rocklundagris	285SEK
Nattbakad fläsksidea med pumpapuré, potatisstomp med lagrad prästost & äppelcidrsås.	
Vigneti Repetto Equilatero Piemonte Barbera 140/560sek	
<i>Night-Baked Pork Belly with pumpkin purée, potato mash with aged cheese & apple cider sauce.</i>	

Torskrygg	295SEK
Lättrimmad torsk med mild gremolata, ljummen primørsallad, brynt smörskum & kokt färskpotatis.	
House of Smith Ch Chardonnay 150/600sek	
<i>Lightly Cured Cod with mild gremolata, warm spring salad, brown butter foam, & boiled new potatoes.</i>	

Kolja	290SEK
Kolja Queneller med rivna räkor, sandefjordssås, dill-& spenatslungad potatis.	
Avondale Anima Chenin blanc 150/600sek	
<i>Haddock Quenelles with grated shrimp, Sandefjord sauce, dill & spinach-tossed potatoes.</i>	

Ryggbiff	365SEK
Ryggbiff med confiterad tomat, potatisfondant, rödvinssås & dragon-& ramslökssmör.	
House of Smith, Cs Cabernet sauvignon 145/580sek	
<i>Marbled sirloin served with confit tomato, potato fondant, red wine sauce & tarragon and wild garlic butter.</i>	

Vitvinskokta blåmusslor	295SEK
Blåmusslor med aioli, persilja & pommes frites.	
Geyerhof Stockwerk Grüner veltiner 145/580sek	
<i>Mussels with aioli, parsley & pommes frites.</i>	

Svårdsklovas burgare	225SEK
Smashad burgare med dressing, saltgurka, bifftomat, silverlök, sallad & cheddar.	
Serveras med pommes frites.	
(Går att få vegetarisk samt vegansk.)	
Avondale Jonty's ducks Peking red 135/540sek	
<i>Smashed burger with mustard dressing, pickles, tomato, silver onions & cheddar cheese. Served with pommes frites. (Vegetarian & vegan alternative is available)</i>	

EFTERRÄTTER / DESSERTS



Sockermunk	135SEK
Sockrad munk fylld med crème brûlée, serveras med vit chokladkrisp & smultronsorbet	
<i>Sugar monk donut filled with crème brûlée, served with white chocolate crisp & a smooth wild strawberry sorbet.</i>	

Sommarbakelse	135SEK
Sockerkaka med Limoncellomarinerade persikor & jordgubbar, lavendelkräm med maräng & smörrostad mandel.	
<i>Strawberries limoncello-marinated with peach & lavender cream, sponge cake, meringue & butter-roasted almonds.</i>	

Banana split	140SEK
Banana split med bananpannacotta, chokladsås, vaniljglass, banan, maräng & karamelliserade hasselnötter.	
<i>Banana Split banana pannacotta, chocolate sauce, vanilla ice cream, banana, meringue, & caramelized hazelnuts.</i>	

LÄTTARE / LIGHTER



Sommarsallad	225SEK
Sockerärtor, grön sparris, karintorpstomat, fänkål, morot & värök	
Serverad med krämig dragondressing & bröd.	
– Färskost +40sek	
– Gårdskycckling +40sek	
– Handpillade räkor +55sek	
Geyerhof Stockwerk Grüner veltiner 145/580sek	
<i>Seasonal salad with sugar snaps, green asparagus, cherry tomatoes, fennel, carrot, spring onion and a creamy estragon dressing and bread. With a choice of;</i>	
– Burrata Cheese +35sek	
– Skin Fried Chicken +35sek	
– Fresh Prawns +55sek	

Räkmacka	255SEK
Räkmacka med handpillade räkor, dillmajonnäs, avokado, ägg, sallad, tekaka (kan göras glutenfri).	
Geyerhof Stockwerk Grüner veltiner 145/580sek	
<i>Shrimp Sandwich with hand-peeled shrimp, dill mayonnaise, avocado, egg, salad, teacake (can be made gluten-free).</i>	

RÄTTER ATT DELA / SHARING



Grillbricka för 4 personer	1595SEK
Hällstekt ryggbiff med skinnstekt gårdskycckling, knaperstekt rocklundagris & veckans korv.	
Serveras med confiterad tomat, dragon-& ramslökssmör, rödvinssås & pommes frites.	
Avondale Jonty's ducks Peking red 135/540sek	
<i>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</i>	

BARNMENY / KIDS MENU




Barnburgare	120SEK
Serveras med cheddar, ketchup & pommes frites.	
<i>Kids burger with cheddar, ketchup & fries.</i>	




Skinnstekt kyckling	120SEK
Serveras med pommes frites & ketchup.	
<i>Chicken with fries & ketchup.</i>	

Tjocka pannkakor	120SEK
Serveras med sylt & vispad grädde.	
<i>Pancakes with jam and whipped cream.</i>	

FIKA



Endast sugen på fika?
Fråga oss om dagens fikameny!

Färsk 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 <small>(Fråga om dagens)</small>	IPA	5.6 - 6.0%	109SEK
3. GOD LAGER <small>(Nils Oscar)</small>	LAGER	0.4%	79SEK

DRINKAR



Limoncello Spritz	155SEK
Limoncello, prosecco & ingefära.	
Aviation	155SEK
<i>Gin, viol & Maraschino.</i>	
Svårdsklova Signature	155SEK
<i>Pink gin, rabarber, fläder & Prosecco.</i>	
Pineapple sour – PPAP	155SEK
<i>Bourbon, ananas, honung & bitter.</i>	
Elderflower sour	155SEK
<i>Vodka, citron & fläderskum.</i>	

VIN



FÖR VIN OCH HELA DRUCKESLISTAN SE SEPARAT MENY.

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

SVÅRDSKLOVA

