

# VÅRA LOKALA LEVERANTÖRER & PRODUCENTER

vi vore ingenting utan våra fantastiska, lokala leverantörer

## BRÖDERNA SAMUELSSON PÅ SMÖGEN

Ett familjeföretag i fjärde generationen med en 100årig historia som bygger verksamheten på stor kunskap & produktkännedom om det mesta som lever under ytan. Tillsammans jobbar vi för att all fisk och skaldjur ska komma från MSC- eller ASC certifierade fisken

## KUSTCHARKEN I ASKUM

Ekologiskt uppfött från lokala gårdar inom bara några kilometer från verksamheten. Alltid högsta kvalitet, både till oss restauranger & till kunderna i butiken

## UDDEVALLA BRYGGERI

Småskaligt så det sjunger om det då bryggeriet bara är 12 m<sup>2</sup> stort. Trots detta levereras alltid hantverksöl av absolut högsta klass

## STENSJÖ GÅRD I HUNNEBOSTRAND

En gård med anor från 1700-talet som levererar färskpotatisen på menyn. Här finns också en klädbutik med mode för både herr & dam

## SMÖGEN WHISKY

Runt ledorden Kraft, Karaktär & Kvalitet bygger de hela sin verksamhet & det genomsyrar definitivt deras produkter. Härifrån har vi hämtat både whisky & gin

## RÖDSGUBBEN I HUNNEBOSTRAND

Här odlas det jordgubbar för brinnande livet på sommaren. Högsta klass på gubbarna, både på självpocket och i butikerna där de säljs

## NEARBYFOOD I KUNGSHAMN

Baserade här i Kungshamn & specialister på microgrönt och certifierade enligt Svenskt Sigill. Det är deras färgglada inslag ni ser på många av våra rätter

## KLOCKTORNET DESTILLERI I LJUNGSKILE

I Ljungskile ligger Sveriges kanske minsta destilleri som trots sin storlek vunnit guld & silver på IWSC 2020 för sina ginsorter som vi naturligtvis har på hyllan

## SCANDSEA I TJUVKIL

Familjeföretag bildat 2016 som plockar & levererar bohusslänsk tång till restauranger, butiker & privatpersoner. Nya i familjen sedan 2021

## KLEVS GÅRD I BOVALLSTRAND

På gården & i verksamheten bedrivs jordbruk där fokus ligger på rapsolja & ägg. Många av våra dressingar är gjorda på deras kallpressade rapsolja. Nya i familjen sedan 2021

## SMÖGENS KAFFEROSTERI

Grundat 2019 i en gammal sjöbod precis intill Smögenbryggan med målet att kunna erbjuda färskrostat kaffe av högsta kvalitet. Både vårt bryggkaffe & espressobönor är hämtade härifrån

# NÅGOT INNAN MATEN ??

---

\* En GALOPP

\* Ett glas CAVA

\* Husets Sevilla gindrink

\* Aperol Spritz

\* Husets Pink Russchian

\* Mojito

\* Strawberry Daquiri

\* Husets somriga White russian

... många fler alternativ

## Lokal Gin & Tonic :

\* Göteborgs Gin med citronklyfta

\* Strane Gin med svarvat grönt äpple

\* Fräkne Tång Gin med jordgubb & mynta

## FRÅGA SERVISEN OM DU HAR FRÅGOR OM ALLERGIER ELLER LIKNANDE

### Glutenfritt?

Är enbart bröd på menyn som innehåller gluten.  
Vi har alltid ett glutenfritt alternativ

### Laktos?

Det flesta såser är gjorda på låglaktos mejeri

### Nötter?

I baren finns chillinötter och i köket finns valnötter.  
Båda dessa förvaras i sluten förpackning

# FÖRRÄTTER

---

## MATJES SILLTÅRTA 99,-

BEHÅLL MIDSOMMARKÄNSLAN HELA SOMMAREN

Serveras på kavringsbotten med rödlök, hackat ägg, gräslök  
samt färskmalad svart- & rosépeppar & gräslöksolja

vitvin : Pfaffl, Grüner Veltliner, Österrike 119,-

(rosévin : Zenato Bardolino 2017, Cabernet Sauvignon, Veneto Italien, 89,-)

Dry Appel, Rekordelig 89,-

## CHEVRÉTOAST 139,-

GJORD PÅ DEN BÄSTA CHEVRÉN VI FÅTT TAG PÅ

Serveras gratinerad på levainskiva tillsammans med  
sallad på cocktailltomat, melon, honungsrostade valnötter & myntaolja  
samt rapsfrön från Klevs gård

vitvin : Pfaffl, Grüner Veltliner, Österrike 119,-

Dry Appel, Rekordelig 89,-



## RÅBIFF 159,-

MED DE KLASSISKA SVENSKA TILLBEHÖREN I MODERN TAPPNING

Gjord på nöttinnanlår från Kustcharken  
Serveras med bakad äggula, kaprisduo, syrade betor,  
dijonkräm, finhackad lök, kavringsmulor & krasse

vitvin : Pfaffl, Grüner Veltliner, Österrike 119,-

(rosévin : Zenato Bardolino 2017, Cabernet Sauvignon, Veneto Italien, 89,-)

(rödvin : Altos Ibericos crianza 2013, Rioja 129,-)

## LÖJROM 219,-

30 GR HANDPLOCKAD ROM FRÅN BOTTENVIKEN

Serveras på mandelpotatisplätt med vispad eldad smetana, rödlök, gräslök  
samt krispig potatis & lokalt odlade skott av broccoli & rädisa från Nearbyfood

vitvin : Morgan Bay, chardonnay, USA 139,-

cava brut 99,-

öl : Close to water, Grebbestad

### LITE SMÅ SNACKS INNAN MATEN ELLER TILL DRINKEN

\* Chillinötter

\* Potatischips med lagrad ost

\* Veganska bönstänger

\* Örtmarinerade oliver

\* Ölkorv från Kustcharken

# FRÅN HAVET

---

## DEN OBLIGATORISKA RÄKMACKAN 219.- GÅR ÄVEN ATT FÅ SOM SALLAD

Serveras på grillad levainskiva med handskalade räkor, dijonnaise, sallad, dillolja, picklad fänkål, syrligt äppelsvarv, ägg & citronklyfta

rosévin : Jean Leon 2016 eco, Pinot Noir, Spanien 129,-

öl : Poppels session IPA 89,-

## VARMRÖKT LAX 229,- DIREKT FRÅN RÖKERIET VID SMÖGEN

Serveras med färskpotatis ihop med fetaost, örtmarinerade oliver & cocktailtomat samt kall basilikasås & färska ärtskott

vitvin : Pfaffl, Grüner Veltliner, Österrike 119,-

rosévin : Jean Leon 2016 eco, Pinot Noir, Spanien 129,-

(rödvin : Altos Ibericos crianza 2013, Rioja 129,-)

Dry Appel, Rekordelig 89,-

## SKINNSTEKT RÖDING 249,- FANTASTISKT GOD & MÅNGSIDIG SOMMARFISK

Serveras med färskpotatis från Stensjö Gärd, skaldjurshollandaise, chillifrästa sommarprimörer & örtsmörade blåmusslor

vitvin : Pfaffl, Grüner Veltliner, Österrike 119,-

rosévin : Jean Leon 2016 eco, Pinot Noir, Spanien 129,-

(rödvin : Altos Ibericos crianza 2013, Rioja 129,-)

Dry Appel, Rekordelig 89,-

## SERRANOLINDAD MARULK 289,- EN FISK SOM ÄR LIKA GOD SOM DEN ÄR FUL

Serveras med potatis- & palsternackspuré, syrlig gräslöksvelouté, pannrostade valnötter, heta chillidroppar & tång från Bohuslänska odlingar

vitvin : Morgan Bay, Chardonnay, USA 139,-

rödvin : Dagens "strama & eleganta rödvin" på glas 139,-

(öl: 1664 blanc)

# FRÅN LAND

---

## HUSETS BURGARE 199,-

På egengjord tryffelmajonäs, sallad, tomat, färsk rödlök  
med smält cheddar, hickorybacon & inlagd gurka  
Serveras med pommes frites & tryffelaioli

rödvin: Botanicum Ibericum 2017 eco, 89,-

öl: Bryggmästarens Premium GOLD 89,-

## BERGSTRÖMAR'N 219,-

### KÖKSCHEFENS EGNA DELUXEBURGARE

På tunt lager av dijonsenap & sallad  
med smält ekrökt cheddar & gruyère samt smörstekt schalottenlök  
Serveras med pommes frites & rökig chillidipp

rödvin: Altos Ibericos crianza 2013, Rioja 129,-

öl: Kall 89,-

## GRILLAD FLÄSKKARRÉ 249,- FRÅN MÖHÅLLERNS GÅRD I HUNNEBOSTRAND

Serveras med örtsmörade bulgurgrönsaker, ljummen whiskeyglaze,  
grillad majscolv & ananas samt chimichurri

rosévin: Jean Leon 2016 eco, Pinot Noir, Spanien 129,-

rödvin: Dagens "strama & eleganta rödvin" på glas 139,-

Dry Appel, Rekordelig 89,-

öl: Kall 89,-

## BULGUROTTO MED SVAMP & OST 229,-

Serveras med fräst säsongsgroent, bakad tomat  
smörstekt svamp efter tillgång samt  
30 månaders parmesan & 24 månaders prästost från Allerum



(cava brut 99,-)

rosévin: Zenato Bardolino 2017, Cabernet Sauvignon, Veneto Italien, 89,-

BYT UT KÖTT/FISK MOT  
GRILLOST FRÅN KUSTCHARKEN

0,-

# DESSERTER

---

## JORDGUBBSDRÖM 99,-

FÄRSKA JORDGUBBAR ÄR ETT MÅSTE EN SVENSK SOMMARDAG

*Jordgubbar från Rödgubben på friterad smördeg med flädergrädde, salt kolasås samt brynta digestivesmulor & mynta*

## CHOKLAD MED CHOKLAD 119,-

SERVISENS ABSOLUTA FAVORIT

*Lyxig belgisk chokladkaka som serveras med vispad vaniljgrädde, chokladspån samt intensiv chokladsås*

## EN KULA GLASS 39,-

FÖR DEN SOM BARA VILL HA NÅGOT LITET & LÄTT EFTER MATEN

*Fråga efter dagens smak*

## KAFFE OCH AVEC EFTER MATEN??

Njut av en kopp kaffe, espresso eller cappuccino från Smögens Kafferosteri

Missa inte heller vårt breda urval av avecer:

Whisky, grappa, calvados, cognac, rom & likörer... vi har det mesta

---

## KAFFEDRINKAR 139,-

---

*Vi gör enligt våra gäster västkustens bästa Irish Coffee*

### IRISH COFFEE

Dubbel espresso, egen farinsockersirap & whisky  
med lösvispad grädde på toppen

### KAFFE KARAMELL

Dubbel espresso & karamellrom  
med lösvispad grädde på toppen

### KAFFE KARLSSON

Dubbel espresso, egen farinsockersirap, Baileys & Cointreau  
med lösvispad grädde på toppen

# FÖR BARN UPP TILL 12 år

---

CHEESEBURGARE 99,-

90 gr hamburgare med smält cheddar  
Serveras med pommes frites & ketchup

LITEN RÄKMACKA 119,-

Serveras på grillat bröd med dressing, sallad, äpple, ägg & citron

GRILLAD FLÄSKARRÈ 129,-

Serveras med friterad färskpotatis, grillad ananas, liten sallad samt ketchup

UGNSBAKAD MARULK 119,-

Serveras med kokt färskpotatis, dillsås samt liten sallad

