

Veckans husman på Sjömagasinet

V. 18

Senapsmarinerad strömming med potatispuré, ljummen sallad på rädisa, gurka, mangold & löjromscrème

Mustard-marinated herring with mashed potatoes, warm salad with radish, cucumber, Swiss chard & vendace roe cream

V. 19

Dill & gräslöksbrässerad makrill, färskpotatis, sauterad spenat, sockerärta & schalottenlök

Dill & chive-braised mackerel, new potatoes, sautéed spinach, sugar snap peas & shallots

V. 20

Linguini Ala vongole

V. 21

Smörstekt torsk med färskpotatis, sauterad purjolök, svartrökt fläsk, persilja och pepparrotsmör & rödvinssky

Butter-fried cod with new potatoes, sautéed leeks, black-smoked pork, parsley and horseradish butter & red wine sauce

V. 22

Moules frites med ramslöksaioli & pommes frites

Moules Frites with wild garlic aioli & French fries

V. 23

Grillad makrillfilé med färskpotatis, brynta champinjoner & dijonsenap-kaprishollandaise

Grilled mackerel fillet with new potatoes, browned mushrooms & Dijon mustard-caper hollandaise

V. 24

Sommarbuffé start tisdag

Summer buffet starts Tuesday