



SNACKBRETT
Røkte saltede mandler,
rekechips og oliven
Kr. 175,-

· **Forretter** ·
Sharing food

Lobster dog
Brioche bun, hummer, fritert løk
og hummermajo
Kr. 325,-

Ferske reker 'rens-selv'
Urtemajo, grillet sitron og ristet brød
Kr. 198,-

Liten Skagen fiskesuppe
Hvit fisk, blåskjell, fløte og safran
Kr. 195,-

· **Østers** ·
Sesongens (spør personalet)
3 stk. kr. 215,-

Fine de Claire østers
3 stk. kr. 160,- / 6 stk. 320,-

Gratinert sjøkreps
Pesto og parmesan
ca. 200 gram
Kr. 275,-

Caviar, White Sturgeon 30g
Blinis, creme fraiche og rødløk
Kr. 595,-

Kroketter med krabbe og torsk
Kimchimajones og parmesansnø (4 stk)
Kr. 195,-

Pommes frites og aioli
Kr. 115,-

· **A taste of Christmas** ·
'Juletallerken'

Skagen julesild med løk og karrisalat, gravet laks med eple-fennikelsalat og ørretrogn, sprøstekt fiskefilet med remulade og tyttebær, juleribbe med rødkål, julepølse med svisker og epler. Serveres med ferskt brød og smør
Kr. 425,- // Legg til: Ris a la mande 95,-

· **Hovedretter** ·

Skagen Fiskesuppe
Hvit fisk, sjøkreps, blåskjell, fløte og safran
Kr. 345,-

Moules Frites
Hvitvin, chili, fløte, og pesto med pommes frites og aioli
Kr. 335,-

Fish 'n Chips 'Skagen style'
Langefilet og breiflabb
med pommes frites, aioli og tartarsaus
Kr. 295,-

Juletorsk
Bacon, sennepssaus, ertestuing og mandelpoteter
Kr. 395,-

Juleribbe fra Prima Jæren
Rødkål, julesaus, eple, svisker og mandelpoteter
Kr. 485,-

Lutefisk fra Brødrene Berg
Bacon, sennepssaus, ertestuing og mandelpoteter
Kr. 545,-
Alle tilbehør +45 kr per skål

Vegetaren
Pasta risoni, grønnsaksbuljong, parmesan
og sesongens grønnsaker
Kr. 285,-

· **Til de små** ·

Stekt torsk
Mandelpotet og smørsaus
Kr. 195,-

Fish 'n Chips 'Skagen style'
Smørflyndre og breiflabb
med pommes frites og ketchup
Kr. 195,-

Barnas pannekake
Is og sjokoladesaus
Kr. 125,-

Årets 3-retters julemeny
Kr. 775,-

· Med tilpassede drikkepakker ·

· **Det søte** ·

Pannekaker
Is og nøtter
Kr. 185,-

Ris a la mande
med kirsebærsaus
Kr. 185,-

Skagen dessert
Spør personalet
Kr. 195,-

· **SKALLDYRPLATÅ** ·

ORIGINALEN
Østers, ferske reker 'rens selv', krabbeklør,
sjøkreps og dampede blåskjell.
Urtemajo, aioli og vinaigrette
Kr. 1500,-/ Kan deles

Legg til:
30 g. Caviar + 545 kr.
Ekstra sjøkreps +195 kr. / Ekstra krabbeklør +195 kr.

Vi anbefaler
Brocard Chablis Kr 895,- eller Muscadet 'La Mer' Kr 740,-

