



## Saltstänkt njutning för alla sinnen...

Hjärtligt välkommen till Magasinet Härön!

Sedan 1847, när Magasinet uppfördes på Härön, har den karaktäristiska byggnaden utgjort ett välkänt landmärke för västkustens sjöfolk. Traktens fiskare har haft Magasinet som plats för saltning och beredning av fisk, främst sillsaltning och torkning av långa. På senare år har Magasinet inhyst en handelsbod för öns befolkning.

Med respekt för byggnadens spännande historia och fantastiska placering i den traditionella fiskelägesmiljön, har Magasinet nu renoverats från grunden.

Förutom en trivsamt krog för 80 gäster och en uteservering på den egna bryggan för 50 gäster kan vi erbjuda en fest- och konferensvåning i två plan.

Varmt välkommen önskar familjen Säfverström med personal.

### Alltid på Magasinet

Magasinet's hemrökta räkor med lagrade ostar, kalla såser och nybakat bröd 119:-  
*Smoked shrimps with ripe cheese, home baked bread and cold sauces*

Magasinet's räkmacka med dillmajonnäs 139:-  
*Magasinet's shrimp sandwich*

Tre sorters sill med dillkokt färskpotatis samt tillbehör 119:-  
*Three kinds of herring with dill boiled new potatoes and condiments*

Caesarsallad med marinerad kyckling, bacon och krutonger 119:-  
*Caesar salad with with grilled chicken, bacon and crutons*

Magasinet's nötburgare med fullkornsbröd, ruccola, tomat och friterad potatis 129:-

*Magasinet's beef burger with whole grain bread, rocket salad, tomatoes and deepfried potatoes*

Fisk och skaldjurssoppa smaksatt med saffran och aioli samt krutonger 185:-  
*Fish- and shellfish soup flavored with saffran and aioli with crutons*

Helstekt rödspätta med dagens tillbehör (Dagspris)  
*Whole fried flatfish with boiled new potatoes and condiments*

Valrhona chokladkaka med citronfärskost och bär 85:-  
*Valrhona chocolate cake with lemon flavoured cream cheese and berries*

Vaniljglass med jordgubbar och chokladsås 85:-  
*Vanilla icecream med strawberries and chocolate sauce*



## Saltstänkt njutning för alla sinnen...

### Förrätter

Skaldjursbakelse på kavring med saffranskockt fänkål, laxrom samt rödlökssirap 125:-  
*Shellfish cake on dark rye bread with saffron boiled fennel, salmon roe and red onion syrup*

Soja- och ingefärsmarinerad svensk oxfileé med ruccola, torkad tomat, kronärtskocka samt hyvlad parmesan 155:-

*Soya- and ginger marinated fillet of beef with rocket salad, dried tomatoes, artichokes and parmesan*

Rökt makrill med dillaioli samt rödbetor, kapis, och pepparrot 125:-

*Smoked mackerel with dill aioli, beetroots, capers and horseradish*

Löjrom från Vänern med rödlök, gräslök och gräddfil 195:-

*Swedish caviar with red onions, chives and sour cream*

### Varmrätter

Köksmästarens fiskrekommendation

Komponerad av säsongens absolut bästa råvaror (Dagspris)

*Chef's fishrecommendation (dayprice)*

Helstekt rödspätta med dagens tillbehör (Dagspris)

*Whole fried flatfish with boiled new potatoes and condiments*

Lättrökt halstrad lax med sommarprimörer samt dill- och pepparotsbuljong 189:-

*Lightly smoked, seared salmon with new potatoes and dill- and horseradish stock*

Halstrad hälleflundra med tryffelrisotto och sidfläsk, rödbetor, kapis samt rödvinssås smaksatt med citron 269:-

*Seared halibut with truffle risotto, bacon, beetroots and capers with lemon flavored red wine sauce*

Örtmarinerad entrecôte med fetaost, rödlök, cocktailtomater och ruccola

samt friterad färskpotatis 235:-

*Herb marinated entrecôte with fetacheese, red onion, tomatoes and rocket salad with deep fried new potatoes*

### Dessерter

Vaniljglass med jordgubbar och chokladsås 79:-

*Vanilla icecream med strawberries and chocolate sauce*

Valrhona chokladkaka med citronfärskost och bär 85:-

*Valrhona chocolate cake with lemon flavoured cream cheese and berries*

Citrontart med italiensk maräng och hallonsorbet 85:-

*Lemon tart with Italian marang and raspberry sorbet*

Crème Brule med marinerade bär 85:-

*Crème Brule with marinated berries*

Chokladtryfflar 35:-

*Chocolate truffels*