

Ditt vin

Vina Maipo Chile, Sauvignon Blanc

Rincon Del Sol, Chardonnay

Jacob's Creek Riesling

glas hel fl.

55:- 186:-

55:- 186:-

65:- 240:-

Rött vin o. Rose

Vina Maipo Chile

Claude Val Rosé

Jacob's Creek Rosé

55:- 186:-

55:- 186:-

65:- 240:-

Mousserande vin

Cordonio Classico

Jacob's Creek Sparkling Rosé

Champagne Jean Maisie Brut

1/2 fl. hel fl.

120:- 210:-

– 240:-

220:- 390:-

Mellanöl / 33 cl

Carlsberg Hof

46:-

Starköl / 33 cl

Staropramen

48:-

Kilkenny

48:-

Samuel Adams

48:-

Corona

48:-

Corona Extra / 33 cl

5 st i ishink!

220:-



Starköl / 50 cl

Mariestad

52:-

Tuborg Guld

55:-

Weihenstephaner Hefe Weiss Bier

58:-

Oyster Stout

58:-

Sigfridsgården

Kaffe & väfflor
Bed & Breakfast
Konstutställning & Galleri

Ängelholmsvägen 26
269 31 Båstad
0431-36 69 18
www.sigfridsgården.se

En charmig äppelgård från 1800-talet centralt i Båstad

Snaps / 18:- / cl

Absolut Vodka	OP Anderson	Jägermeister
Absolut Citron	Skåne Akvavit	Gammeldansk
Absolut Kurant	Tequila	Fernet Branch
Aalborg	Bäska Droppar	

Cider

Cider / 33 cl	48:-
Cider / 50 cl	54:-
Cider Kullamust Alkoholfri	34:-

Sunset / After Dinner Drinks

Martini Bianco eller Rosso on the rocks	45:-
Bellini. Mousserande vin med persikojuice	60:-
Campari tonic eller orange	60:-
Bloody Mary	80:-
Gin eller Vodka tonic	80:-
Cuba Libre. Rom, lime, Coca-Cola	80:-
Fidel Castro. Mörk rom, lime, ginger ale	80:-
Bourbon Whisky med ginger ale	80:-
Fiskhusets Sunset. Tequila, tranbärsjuice, lime	80:-
Mojito. Vit rom, lime, mynta	80:-
Irish Coffee	80:-
Bailey's Coffee	80:-

FISKHUSET

FISK - SKALDJUR - RÖKERI
SKALDJURSDÉLIKATESSER

96°26'N - 12°37'O
HAMNEN
TOREKOV

Välkomna!
Manfred Schwahn

Lite enklare, lite trevligare

HAMNEN I TOREKOV 0431-36 47 11 • www.fiskhuset-torekov.se

FISKHUSET

BUTIK • RÖKERI • SERVERING • AVHÄMTNING
LITE ENKLARE • LITE TREVLIQARE



Skaldjurstallrik 225:-

Räkor - Kräftor - Musslor - Krabbklo - Havskräfta

Skaldjurs Plateau De Lux 490:-

Ostron - Räkor - Musslor - ½ Krabba - ½ Hummer - Havskräfta

Alla Fiskhusets rätter är tillagade av färska råvaror av hög kvalitet som bereds med omsorg.

Alla sillinläggningar är gjorda efter gamla beprövade recept. Likaså våra säser och gravade fiskar. Lax, räkor, sill och makrill röks på gammaldags vis över glödande spån av bok, al eller enris.

Vi är stolta att kunna bibehålla ett hantverk med gamla traditioner här på Bjärehalvön!

Välkommen till Fiskhuset! Manfred med personal

HAMNEN I TOREKOV • 0431-36 47 11

www.fiskhuset-torekov.se

Kalla rätter / Cold dishes

*Till de kalla rätterna serveras nybakad Pain Riche
With the colds dishes we serve newly baked baguettes*

Grekisk sallad _____ 69:-

*Solmogna tomater, gurka, Fetaost och Kalamataoliver
Greek salad. Sun ripen tomatoes, Feta cheese and Kalamata olives*

Fiskhusets skaldjurssallad _____ 139:-

*på gourmetsallad med Thousand Island-dressing
Fiskhuset's seafood salad with gourmet green salad and Thousand Island dressing*

Skaldjurssallad med ½ hummer _____ 184:-

Seafood salad with ½ lobster

Räklåda med färska och rökta räkor _____ 96:-

*med Saffransaioli och Rhode Island-sås
Fresh and smoked shrimps with saffron aioli and Rhode Island sauce*

Silltallrik _____ 89:-

*med tre sorters sill och nykokt färskpotatis
Plate with herrings marinated in three different ways. With the delight of new potatoes*

Rökt fisk-tallrik _____ 98:-

*Tre sorters rökt fisk och fransk potatissallad
Plate with three different smoked fishes with french potato salad*

Laxtallrik _____ 129:-

*med gravad, varmrökt och kallrökt lax. Färskpotatis, hovmästarsås och Kattviksröra
Fiskhuset's Salmon plate. Taste the exciting flavours of our home-smoked salmons*

Delikatesstallrik _____ 169:-

*En blandning av våra mest omtyckta rätter. Serveras med Pain Riche
Delikatessen plate. A variety of our specialties served with newly baked baguette*

Krabbklo med hovmästarsås _____ 120:-

Halv färsk kokt krabba _____ Endast beställning av två 125:-

*med hovmästarsås. Smör och bröd
Half newly boiled Stonecrab with honey mustard sauce. Serves only for two persons*

Halv färsk kokt hummer _____ Endast beställning av två 225:-

*med Rhode Island-sås. Smör och bröd
Newly boiled half lobster with Rhode Islans sauce. Serves only for two persons*

Skaldjurstallrik _____ 225:-

*med räkor, kräfta, musslor, krabbklo, havskräfta och två såser
Selection of fresh seafood as shrimps, mussels, crab leg and crawfish with two delicious sauces*

Smörrebröd / Sandwiches

Fiskhusets sillmacka _____ 59:-

*Inlagd stekt sill, färskpotatis och skivat ägg på kavring
Sandwich with marinated herring, new potato and sliced egg on dark bread*

Kallrökt eller gravad lax _____ 79:-

*Lax med sallad och hovmästarsås på rågröd
Marinated or smoked salmon on rye bread. Green salad and honey mustard sauce*

Räksmörgås _____ 86:-

*Smörgås med handpillade räkor, skivat ägg och majonnäs
Shrimp sandwich with sliced egg and mayonnaise*

Friterad spätta _____ 89:-

*Friterad varm spätta på rågröd med remouladsås
Deep-fried plaice on rye bread. Green salad and remoulade sauce*

Tunnbrödsrulle med röktfiskröra _____ 59:-

Nachos med salsa och guacumole _____ 49:-

Jarma rätter / Hot dishes

Bakad potatis / Baked potato

med Kattviksröra _____ 68:-

filled with red caviar and St. Pierre cream

med röra på rökt fisk _____ 76:-

filled with different kinds of smoked fish

med currykyckling _____ 76:-

filled with curry chicken

med Skagenröra _____ 86:-

filled with shrimps, crab and lemon mayonnaise

Fish & chips _____ 89:-

*med tomatsalsa och aioli
with tomato salsa and aioli*

Fiskhusets fisksoppa _____ 94:-

*Smakrik klar soppa med fisk, skaldjur och grönsaker.
Serveras med vitlöksbröd
Fiskhuset's fish soup. Spicy soup with fish, seafood and vegetables.
Served with garlic bread*

Nystekt Sill _____ 82:-

*Stekt sill med potatismos, smältsmör och lingon
Herring butter fried with mashed potatoes*



Fisherman's Plate

129:-

*Friterade lökringar, scampi, calamari och kummelfilé.
Serveras med pommes frites, sallad, aioli och stark tomat-salsa.*

Deep fried scampi, calamari, onion rings, hake fillet. Served with french fries, aioli and hot tomato salsa.

Evening specialties from 18.00

Väntetid ca 30 minuter. Waiting time will be about 30 minutes.

*Vi rekommenderar Nachos med salsa och en kall Corona som aptitretare: 80:-
Jump start. Basket with Nachos and salsa with icecold Corona beer: 80:-*

Dynamite ostron Hollandaise gratinerad ____ 29:- / st

*En av Fiskhusets specialitéer - Gratinerad med Hollandaise o. Chili
Dynamite oysters. One of Fiskhuset's specialties*

Moules Marinière _____ 128:-

*Vinkokta blåmusslor med vitlöksbröd
Steamd blue mussels with garlicbread*

Pasta del Mare _____ 136:-

*med räkor, musslor, bläckfisk, Chardonnay-vinsås
Penne pasta with shrimps, mussels, baby octopus. Chardonnay sauce*

Varmrökt lax med potatisgratäng & broccoli ____ 158:-

Salomon from the smokehouse with a cream gratin potato

Ugnsbakad ingefärlax _____ 180:-

*med wokade grönsaker
Oven baked ginger glazed King Salmon*

Dagens fångst / Chatch of the day _____ 176:-

*Smörstekt spätta med rödbeta och kapris
Plaice Meunière*

Sött & Gott Efteråt

Ost & raberberkaka med vaniljcreme _____ 28:-

Italiensk Citronmarängtårta _____ 35:-

med färska bär och piskeflåde

Cheesecake _____ 35:-

med färska bär och piskeflåde

Skogsbärstårta _____ 35:-

med piskeflåde

Osttallrik _____ 115:-

*med tre sorters mogna ostar och kex
Cheeseplate*