



Kötträtterna i Magasinet är från våra egna djur på Missjö gård, uppfödda på naturbetesmarker på många olika öar i Sankt Anna. Vinterfodret är från de små åkrarna på Norra Finnö. Våra betesdjur, nöt och får, har långsam tillväxt. Resultatet blir en omsorg och vård av kulturlandskapet i Sankt Anna skärgård och unik mat på tallriken. Sammantaget skapas de bästa förutsättningar för kött av högsta kvalitet.

Meny sommaren 2026

Skagen

Magasinet's skagenröra smaksatt med chili och citron, på hembakad brödskiva
155 :-

Hamburgare Dexter

Burgare av Dexter nötfärs. Serveras med rostad potatis, Magasinet's hembakade bröd, sallad, tomat, ost, tryffelmajonnäs, inlagd rödlök
275 :-

Pulled lamb

Serveras med rostad potatis, majsröra med vitlök och blandsallad
255 :-

Lammfärsspett

Serveras med rostad potatis, örtsmör och sallad med soltorkade tomater, oliver och fetaost
275 :-

Köttbullar

Kött från våra egna Dexter nöt. Serveras med kokt potatis, gräddsås av hemkokt fond, rårörda lingon och blandsallad pressgurka på vuxen-portion

Barnportion 130 :- Vuxenportion: 260 :-

Kryddiga Merguezkorvar

Gjorda av gårdens kött. Serverade med rostad potatis, svalkande dip och blandsallad.

215 :-

Krämig fiskgryta

Gjord på torskfilé, räkor, vin, grädde och grönsaker.

Sockertång från Öckerö.

260 :-

Smörstekt Portobello

Smörstekt portellosvamp, rostad potatis, salladsblandning och fetaostsmul.

195 :-

Pannkakor

Serveras med hallonsylt och vispad grädde

Barnportion 85 :- Vuxenportion 165 :-

3.7.2026