



Smaka på Sankt Anna skärgård

Kötträtterna i Magasinet är från våra egna djur på Missjö gård, uppfödda i ekologisk produktion på naturbete på många olika öar i Sankt Anna. Vinterfodret är från de små åkrarna på Norra Finnö. Resultatet blir en omsorg och vård av kulturlandskapet och unik mat på tallriken. Nötköttet är raserna Dexter och Highland Cattle och lammen är Gotlandsfår. Sammantaget de bästa förutsättningar för högsta kvalitet.

Meny

Skaldjursröra smaksatt med citrus, chili och Magasinets bröd. 130 kr

Rökt skärgårdslamm och två sorters salami, med Magasinets egen potatissallad 180 kr

Laxrulle från Kallsö fiskarn´ med Magasinets potatissallad. 180 kr

Magasinets burgare på Dexter från Missjö, sallad, biffomat, egen slagen majonnäs, stekt lök, picklad rödlök och cheddarost. Magasinets hamburgerbröd, rostad potatis. 205 kr

Krämig fiskgryta med säsongens grönsaker. Serveras med aioli och Magasinets bröd. 195 kr

Flatbread, bakad med ost, toppad med pulled lamb från Missjö gård, egen slagen majonnäs, paprika, fetaost, oliver. 150 kr

Barnmeny, upp till 12 år

Pannkakor med sylt och grädde. 85 kr

Köttbullar av Dexterkött, potatis och rårörda lingon, gräddsås. 85 kr

Desserter

Sänkdalens ekologiska vaniljglass med maräng, frukt eller bär. 95 kr

