

Mamsell

BAR & RESTAURANG

Välkommen till restaurang Mamsell

Här på Mamsell arbetar vi med fokus på råvaror. Våra grönsaker kommer till stor del från våra samarbetspartners på Klevs gård i Bovallstrand samt Bondens skaffereri. Havskräftorna är fiskade av Fjällbackas lokala fiskare Ingmar Granqvist och övrig fisk samt skaldjur kommer i största mån från fiskauktionen på Smögen. Köttet kommer från producenter i närområdet med fokus på kvalitet och bra förhållande för djuren.

Filosofin med maten är att det ska vara vällagat med enkla smaker som sedan får serveras i en luftig och härlig atmosfär. Maten är komponerad av vår köksmästare Thomas Sjögren som år 2015 vann den prestigefulla tävlingen Årets kock samt Kockarnas kamp år 2018.

Vi serverar ett filtrerat vatten från Thoreau som är väldigt gott och samtidigt bra för miljön.

Återigen varmt välkomna önskar Thomas, Daniel och Douglas med personal

4-Rätters Meny

Hackad havskräfta ”Årets kock 2015”

Serveras med ingefäremulsion, krispig jordärtskocka, dill & äpple

Råbiff

Serveras med svampemulsion, syltad rödbeta, krispiga betor & rostad vitlök

Kummel

Serveras med grillad majs, Rostad & krämig blomkål samt skummig krabbsås

Äpple

Serveras med sockerstekt rågbröd, kanelglass & saltkolasås

595 kr per person gäller endast för hela sällskapet

Vinpaket 495 kr per person

Exklusivt vinpaket 995 kr per person

6-Rätters Meny

Hackad havskräfta ”Årets kock 2015”

Serveras med ingefärsemulsion, krispig jordärtskocka, dill & äpple

Råbiff

Serveras med svampemulsion, syltad rödbeta, krispiga betor & rostad vitlök

Kantareller

Stekta och syltade kantareller med tryffelmörsås & gröna ärtor

Serveras med rostad brioche & creme på tryffelpecorino

Hälleflundra

Serveras med broccoli, slanggurka samt sås på miso & rostad kycklingsky

Lamm

Serveras med Jordärtskocka, fänkål & grillad lammsky

Plommon

Serveras med chokladcreme, sockerkaka & glass på kondenserad mjölk

795 kr/person gäller endast hela sällskapet

Vinpaket 595 kr/person

Exklusivt vinpaket 1195 kr/person

Förrätter

Kantareller

Stekta och syltade kantareller med tryffelsmörsås & gröna ärtor

Serveras med rostad brioche & creme på tryffelpecorino

229 kr

Råbiff

Serveras med svampemulsion, syltad rödbeta, krispiga betor & rostad vitlök

169 kr

Hackad havskräfta ”Årets kock 2015”

Serveras med ingefärsemulsion, krispig jordärtskocka, dill & äpple

189 kr

Ostron 39 kr/st

Nykokt havskräfta 79 kr/st

Skaldjursplateau Vid förbeställning med dagspris

Varmrätter

Fisk och skaldjursgryta

Serveras med dagens fångst från Smögens fiskauktion, pilgrimsmussla, primörer, aioli och bröd

259 kr

Kummel

Serveras med grillad majs, Rostad & krämig blomkål samt skummig krabbsås

289 kr

Hälleflundra

Serveras med broccoli, slanggurka samt sås på miso & rostad kycklingsky

339 kr

Lamm

Serveras med Jordärtskocka, fänkål & grillad lammsky

359 kr

Desserten

Plommon

Serveras med chokladcreme, sockerkaka & glass på kondenserad mjölk

139 kr

Äpple

Serveras med sockerstekt rågbröd, kanelglass & saltkolasås

129 kr

Kvällens ostar

3 olika ostar från Arla Unika serveras med marmelad samt knäckebröd

169kr