

Mamsell

BAR & RESTAURANG

Välkommen till restaurang Mamsell

Här på Mamsell arbetar vi med fokus på råvaror, våra grönsaker kommer till stor del från våra samarbetspartner på Klevs gård i Bovallstrand samt Bondens skafferi. Havskräftor är fiskade av Fjällbackas lokala fiskare Ingmar Granqvist och resterande fisk och skaldjur kommer från fiskauktionen på Smögen till största mån. Köttet är 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 i en luftig och härlig atmosfär. Maten är komponerad av vår köksmästare Thomas Sjögren som år 2015 vann den prestigefulla tävlingen Årets kock samt vann även Kockarnas kamp år 2018.

Vi serverar filtrerat vatten från Thoreau som både smakar gott och värnar om miljön.

Återigen varmt välkomna önskar Daniel, Tim, Andrea & Fredrik med personal

5-Rätters Meny

Hälleflundra

Serveras med yzuemulsion, äppelponzu, inkokt shiitake & krasse

Tartar på oxe

Serveras med skott och sallad från trädgårdslandet, emulsion på alger, syltad kålrabbi & frasiga alger

Ängamat

Grönsaker & örter tillagade på olika vis, serveras med en sås på kallpressad raps från klevs gård

Mjölko från Böja

Serveras med sommarkål, dragoncreme, sotade sommarlökar & oxsvanssky

Varma hallon

Serveras med havtornscurd, mandelkaka & älgörtsglass

Tillval av Hackad havskräfta ”Årets Kock 2015” 125 kr

Tillval av kvällens ostar 100 kr

745 kr / person

Vinpaket 695 kr/person

Exklusivt vinpaket 1195 kr/person

Skaldjurs Meny

Skaldjur x 3

Blåmussla, Ostron, Havskräfta

Havskräfta ”Årets kock”

Serveras med ingefärsemulsion, krispig jordärtsskocka, äpple & dill

Pocherat ostron

Serveras med ärtcrème smaksatt med pepparrot, gurka, spritärt & dill

Krabba

Serveras med blomkål, gräslök & ocietracaviar

Kokt Kräfta

Serveras med smörstekt bröd, aioli & örter

Råstekt Kräfta

Serveras med creme på kålrot, rostad morot, syltade rädisor & blomsterkrasse

Piggvar

Serveras med blåmusslor, broccolicreme, fänkål & blåmusselveloute smaksatt med dill

Jordgubbar

Serveras med creme anglais, grädde, maräng & jordgubbssorbet

1195 kr / person

Vinpaket 795 kr/person

Exklusivt vinpaket 1495 kr/person

Vid eventuella allergier eller matavvikelser meddela din servis

Skaldjur

Stora skaldjursfatet

Serveras med kräfta, krabba, ostron & räkor

895 kr/person

Det varma skaldjursfatet

Gratinerade ostron, nykokta kräftor, gratinerade Kräftor & kokta blåmusslor

1095 kr/person

Skaldjur

| | |
|-------------------------|----------|
| Ostron Fines de Claires | 55kr/st |
| Gratinerat ostron | 65 kr/st |
| Kokt kräfta | 65 kr/st |

Förrätter

Tartar på oxen

Serveras med skott och sallad från landet, emulsion på alger, picklad kålrabbi & fräsiga alger

189 kr

Hälleflundra

Serveras med yzuemulsion, äppelponzu, inkokt shiitake & krasse

189 kr

Pocherat ostron

Serveras med ärtcreme smaksatt med pepparrot, gurka, spritärt & dill

199 kr

Råstekt havskräfta

Serveras med creme på kålrot, rostad morot, syltade rädisor & blomsterkrasse

219 kr

Hackad havskräfta ”Årets Kock 2015”

Serveras med ingefäremulsion, krispig jordärtsskocka, äpple & dill

195 kr

Varmrätter

Fisk och skaldjursgryta

Med dagens fångst från Smögens fiskauktion samt primörer
Serveras med aioli och bröd
249 kr

Bakad Röttunga för 2

Serveras med sandefjorssås, forellrom, primörer & örter
695 kr

Mjölkkö från Böja

Serveras med sommarkål, dragoncreme, sotade sommarlökar & oxsvanssky
439 kr

Piggvar

Serveras med blåmusslor, broccolicreme, fänkål & blåmusselveloute smaksatt med
dill
439 kr

Ängamat

Grönsaker serverade på olika vis med creme på örter samt smörsås smaksatt med
raps från klevs gård
249kr

Desserter

Varma hallon

Serveras med havtornscurd, mandelkaka & älgörtsglass

129kr

Jordgubbar

Serveras med creme anglais, grädde, maräng & jordgubbssorbet

139kr

Kvällens ostar

3 olika sorters ostar med marmelad samt knäcke

149kr