



Meny 2015

Reker i pram 270,-
Flotte reker, serveres med egen skutebakt loff, sitron, majones, smør
Spis så mye du vill!

Christian Radich's fiskesuppe 260,-
Velg mellom kremet- eller tomatisert suppe med fersk fisk, skalldyr, sprø grønnsaker. Serveres med deilig skutebakt brød. Denne er vi kjent for og vi gir deg gjerne en tallerken til!

Tapas 445,-
Et lett, sommerlig innslag fra de sydlige breddegrader.
Marinerte kyllingklubber, bakt sopp, serrano skinke, lun chorizo, spansk ost, saltbakte poteter, dampede blåskjell, reker à la ajillo, spicy kjøttboller, friske salater, aioli, skutas foccacia.

Sommerbuffet 495,-
Sommerlig buffet med spareribs, friske salater, spekemat, krydret spekepølse, vår egen gravede laks og stekte pepperlaks, dillstuede poteter, pastasalat, skutas hjembakte brød, samt godt med tilbehør.

Radich's store Skalldyrbuffet 625,-
Kanadisk hummer eller ferske sjøkreps (forbehold om tilgjengelighet), reker, krabbeklør, ferskvannskreps, dampede blåskjell, kamskjell.
Serveres med salat, aioli og brød bakt ombord.

Desserter:

- Skutas sjokoladecake, serveres med bringebær coulis og vaniljeis 90,-
- Sesongens bær, med vaniljeis 100,-
- Baileys panna cotta med mocca is og bringebær coulis 100,-
- Utvalgte franske og italienske oster m/ rødløk-kompott og aprikoser 145,-

Husk dessertvin!



Under dekk, inntil 70 personer:

Våre banjere kan dekkes som selskapslokale.
Da setter vi gjerne sammen en spesialmeny i samarbeid med kunden.
Her er kun noen eksempler:

Forretter

Stekte kamskjell, blomkål / trøffel puré, ingefær sky.	145,-
Hvitløktoast med urte/løyromkrem og røkt laks	125,-
Bouillabaisse, smaksrik suppe kokt på de deiligste råvarer	130,-

Hovedretter

Helstekt oksefilet, dagens friske grønnsaker, ovnsbakte poteter, hvitløksaus	395,-
Fennikelbakt steinbit, dagens friske grønnsaker, balsamico sirup, potetpuré	355,-

Stuertens anbefaling

Skutas fantastiske bacalao, laget på de beste råvarer må bestilles minimum 5 dager i forveien	495,-
--	-------

Desserter

Skuta sjokoladecake serveres med bringebær coulis, samt vaniljeis	95,-
Sesongens bær med vaniljeis	100,-
Baileys panna cotta med mocca is og bringebær coulis	100,-
Et utvalg av franske og italienske oster, rødløk-kompott, aprikoser	145,-

Med vennlig hilsen
Stuert og kokker om bord