



ANTIPASTTI / FÖRRÄTT

PANE ALL'AGLIO 69:-

Vitlöksbröd: färskt bröd, vitlök, extra virgin olivolja serveras med aioli

Garlic bread: fresh bread, garlic, extra virgin olive oil aioli sauce

Prosecco

CAPRESE DI BUFALA. 109:-

Buffelmozzarella med färska tomater, olivolja, basilika.

Buffalo mozzarella with tomato, olive oil, basil.

pinot gregio

BRUSCHETTA 89:-

Grillat bröd med färska tomater, vitlök och olivolja, basilikaröra

Grilled bread with fresh tomatoes, garlic and olive oil, basil spread.

Chardonnay

VEGETARIANA 69:-

Vindruvsdolmar serveras med tzatziki.

Grape leaf dolmas with tzatziki.

Vino della casa

PRIMI PIATTI

PASTA FRESCA/FÄRSKA PASTA

CARBONARA 189:-

Äkta carbonara: linguine med guanciale, vitlök, äggula, parmesan, pecorino.

Authentic carbonara: linguine with guanciale, garlic, egg yolk, parmesan, pecorino.

Chianti

FRUTTI D MARE 249:-

Linguine med skaldjur: tiger räkor, blåmusslor, bläckfisk, vitlök, olivolja, chili, tomat, persilja.

Linguine with seafood: tiger shrimp, blue mussels, squid, garlic, olive oil, chili, tomato, parsley.

Sauvignon

RISOTTO

AI FUNGHI 199:-

Svamprisotto: svamp, zucchini, vitlök, olivolja, parmesan, persilja.

Mushroom risotto: mushrooms, zucchini, garlic, olive oil, parmesan, parsley.

Cannonau

Vid allergi, fråga gärna personalen.



SECONDI PIATTI / VÄRM RÄTTER

PETTO DI POLLO 219:-

Grillad kycklingfilé med tomatsås, paprika, lök och vitlök,
serveras med klyftpotatis.

*Grilled chicken breast with tomato sauce, bell peppers,
onion and garlic, served with potato wedges*

Santa Cristina

CALAMARI SJÖVIK 239:-

fyllda calamari, kapris, vitlök och persilja.
stuffed calamari, capers, garlic and parsley.

Chardonnay

DOLCE/DESSERT

PANNACOTTA 89:-

Hemgjord Vaniljpannacotta med valfri topping

Nutella, pistagkräm eller färska bär

Homemade vanilla panna cotta with choice of topping:

Nutella, pistachio cream or fresh berries.

SMULPAJ 89:-

Hemgjord smulpaj med päron och kakao,
serveras med vaniljgelato.

*Homemade crumble pie with pear and cocoa,
served with vanilla gelato.*

Vid allergi, fråga gärna personalen.



ANTIPASTTI / FÖRRÄTT

PANE ALL'AGLIO 69:-

Vitlöksbröd: färskt bröd, vitlök, extra virgin olivolja serveras med aioli

Garlic bread: fresh bread, garlic, extra virgin olive oil aioli sauce

Prosecco

CAPRESE DI BUFALA. 109:-

Buffelmozzarella med färska tomater, olivolja, basilika.

Buffalo mozzarella with tomato, olive oil, basil.

pinot gregio

BRUSCHETTA 89:-

Grillat bröd med färska tomater, vitlök och olivolja, basilikaröra

Grilled bread with fresh tomatoes, garlic and olive oil, basil spread.

Chardonnay

VEGETARIANA 69:-

Vindruvsdolmar serveras med tzatziki.

Grape leaf dolmas with tzatziki.

Vino della casa

PRIMI PIATTI

PASTA FRESCA/FÄRSKA PASTA

CARBONARA 189:-

Äkta carbonara: linguine med guanciale, vitlök, äggula, parmesan, pecorino.

Authentic carbonara: linguine with guanciale, garlic, egg yolk, parmesan, pecorino.

Chianti

FRUTTI D MARE 249:-

Linguine med skaldjur: tiger räkor, blåmusslor, bläckfisk, vitlök, olivolja, chili, tomat, persilja.

Linguine with seafood: tiger shrimp, blue mussels, squid, garlic, olive oil, chili, tomato, parsley.

Sauvignon

RISOTTO

AI FUNGHI 199:-

Svamprisotto: svamp, zucchini, vitlök, olivolja, parmesan, persilja.

Mushroom risotto: mushrooms, zucchini, garlic, olive oil, parmesan, parsley.

Cannonau

Vid allergi, fråga gärna personalen.

Sjövik

ITALIAN STYLE RESTAURANT & BAR

DRINK MENU



Sjövik APEROL SPRITZ

*Aperol, Prosecco,
Soda, Orange*

ITALIAN STYLE COCKTAIL



Sjövik NEGRONI

*Gin, Campari,
Sweet Vermouth*

ITALIAN STYLE COCKTAIL



Sjövik HUGO

*Prosecco, Elderflower
Syrup, Soda, Mint, Lime*

ITALIAN STYLE COCKTAIL



Sjövik MOJITO

*White Rum, Lime,
Mint, Sugar, Soda*

ITALIAN STYLE COCKTAIL



Sjövik ESPRESSO MARTINI

*Vodka, Espresso,
Coffee Liqueur, Sugar*

ITALIAN STYLE COCKTAIL



Sjövik BELLINI

*Peach Purée,
Prosecco*

ITALIAN STYLE COCKTAIL

BORN IN ITALY • MADE FOR YOU

