



**VÄLKOMMEN TILL SKAI, VÄXJÖS  
HÖGSTA RESTAURANG.**

**SKÅLA IN KVÄLLEN, FUKTA  
STRUPEN OCH HUGG IN.**

***ALLERGISK ELLER ANDRA ÖNSKEMÅL?  
FRÅGA OSS OM URSPRUNG OCH  
INNEHÅLLET I MATEN!***

## COCKTAILS



### SKAIS

42 BELOW VODKA. VIOL. CITRON. KÖRSBÄR. TIMJAN.

*\*SYRLIG & BLOMMIG\**

### KVÄLLENS FULGROGG 109:-

ÖVERRASKNING.

### RASPBERRY RHAPSODY

42 BELOW VODKA. LIKÖR 43. AMARETTO. CITRON. HALLON

*\*SÖT & BÄRIG\**

### CASSIS IN THE RAIN

BOMBAY SAPHIRE GIN. SVARTVINBÄR. CITRON. MYNTA,

*\*FRÄSCH & FRUKTIG\**

### THE WOLF OF LIME STREET

BACARDI 4 ROM. FALERNUM. LIME. ANANASJUICE. CHILI.

*\*EXOTISK & SPICY\**

### BLUEBACK MOUNTAIN

BOMBAY SAPHIRE GIN. LIKÖR 43. AMARO MONTENEGRO.

BLÅBÄR. CITRON.

*\*SKARP & BÄRIG\**

### FINDING YUZU

OCHO TEQUILA. YUZU. LYCHEE. SOCKER. CITRON. YUZUSKUM

*\*LEN & SYRLIG\**

**160:-**

## SNACKS



<b>OSTRON MED SCHALLOTTENSLÖKSVINÄGRETT &amp; TABASCO.</b> OYSTERS WITH SHALLOT VINAIGRETTE & TABASCO.	<b>45:-/st</b>
<b>GRATINERADE OSTRON MED KIMCHISMÖR, GURKA &amp; FORELLROM.</b> GRATINATED OYSTERS WITH KIMCHI BUTTER, CUCUMBER & SALMON ROE.	<b>65:-/st</b>
<b>KRISPIGA RÄKOR MED GOCHUJANG.</b> CRISPY SHRIMP WITH GOCHUJANG.	<b>145:-</b>
<b>EDAMAMEBÖNOR MED SESAM, CHILI &amp; KORIANDER.</b> EDAMAME BEANS WITH SESAME, CHILI & CILANTRO.	<b>59:-</b>
<b>KRISPIGT FLÄSKSVÅL MED SRIRACHAMAYO &amp; VESTERHAVS.</b> CRISPY PORK RIND WITH SRIRACHA MAYO & VESTERHAVS CHEESE.	<b>89:-</b>
<b>CHIPS &amp; DIPP.</b> CHIPS & DIP.	<b>55:-</b>
<b>KÖKETS UTVALDA CHARK.</b> CHEFS CHOICE OF CHARCUTERIE.	<b>85:-</b>
<b>"GOOSEBUMPS"</b> (5 GRAMS OF CAVIAR & 3 CL GREY GOOSE VODKA)	<b>385:-</b>

## FÖRRÄTTER

### STARTERS



- SKAI'S MJÖLKBRÖD MED BRYNT LÖK-& SOYAKRÄM,  
SMETANA & KALIX LÖJROM.** 225:-  
SKAI'S MILKBUN WITH BROWNEED ONION & SOY CREAM.  
SMETANA & KALIX ROE.
- LAXSASHIMI MED FÄNKÅL, INLAGD SVAMP, SOYA  
PEPPAROTSMAYO, YUZUVINÄGRETT, CHILI & KORIANDER.** 169:-  
SALMON SASHIMI WITH FENNEL, PICKLED MUSHROOM, SOY SAUCE,  
HORSERADISH MAYO, YUZUVINAIGRETTE, CHILI & CILANTRO.
- SOTAD PILGRIMSMUSSLA MED VARIATION PÅ ROTSELLERI,  
ROSTAD VITLÖKSEMULSION, PURJOLÖK, GRÄDDE & RISPAPPER.** 189:-  
BLACKENED SCALLOP WITH VARIATION OF CELERIAC, LEEK, CREAM,  
ROASTED GARLIC EMULSION & RICE PAPER.
- RÅBIFF MED KARL-JOHANMAYO, PICKLAD SVAMP,  
POTATISKRISP & GRÄSLÖK.** 219:-  
BEEF TARTAR WITH "KARL-JOHAN" MAYO. PICKLED MUSHROOM,  
POTATO CRISP & CHIVES.
- VARIATION PÅ BETOR MED GAMMELKNAS,  
FRITERADE KIKÄRTOR & ÖRTER.** 165:-  
VARIATION OF BEETS WITH GAMMELKNAS CHEESE,  
DEEP FRIED CHICKPEAS & HERBS.
- SASHIMI PÅ HÄLLEFLUNDRAN MED KOKOSMJÖLK, JALAPEÑOS &  
KORIANDER.** 189:-  
HALIBUT SASHIMI WITH COCONUT MILK, JALAPEÑOS & CILANTRO.

## HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES



- RYGGBIFF MED PAK CHOI, OSTRONSKIVLING, PEPPARSÅS, 365:-**  
**SOYAVINÄGRET, RIS & SALLADSLÖK.**  
SIRLOIN STEAK WITH PAK CHOI, OYSTER MUSHROOM,  
PEPPER SAUCE, SOY VINAIGRETTE, RICE & SPRING ONION.
- SMÖRBAKAD TORSK MED JORDÄRTSKOCKA, CHAMPAGNESÅS, 385:-**  
**SOYA, POMMES FRITES & VITLÖKSEMULSION.**  
BUTTERED COD WITH JERUSALEM ARTICHOKE, CHAMPAGNE SAUCE,  
SOY, FRENCH FRIES & GARLIC EMULSION
- ROSTAD BLOMKÅL MED SKOGSSVAMP, KOKOSMJÖLK, 325:-**  
**FORELLROM, THAIBASILIKA, FRITERAD SCHALOTTENLÖK & RIS.**  
ROASTED CAULIFLOWER WITH MUSHROOMS, COCONUT MILK, SALMON  
ROE, THAI BASIL, DEEP FRIED SHALLOTS & RICE.
- ANKBRÖST MED BROCCOLINI, ANKLEVER, SOYA- & SESAMMAYO, 345:-**  
**SKYSÅS SAMT POMMES FRITES.**  
DUCK BREAST WITH BROCCOLINI, FOIE GRAS, SOY- & SESAME MAYO,  
GRAVY & FRENCH FRIES.
- FRASIG ROTSELLERI MED JORDÄRTSKOCKA, GRÖNKÅL, CURRY 285:-**  
**& KOKOSMJÖLK.**  
CRISP CELERIAC WITH JERUSALEM ARTICHOKE, KALE, CURRY &  
COCONUT MILK.

## SIDES



**KRISPIG POTATIS MED SMETANA & LÖJROM.** 145:-  
CRISPY POTATOES WITH SMETANA & VENDACE ROE.

**KIMCHI.** 55:-

**POMMES FRITES.** 55:-  
FRENCH FRIES.

**KRISPSALLAD MED SESAMDRESSING.** 65:-  
CRISP SALAD WITH SESAME DRESSING.



## DESSERT



<b>KOKOSGLASS MED CHOKLADSKUM, HONUNG &amp; MANDELKAKA.</b> COCONUT ICE CREAM WITH CHOCOLATE FOAM, HONEY & ALMOND CAKE.	<b>145:-</b>
<b>BLÅBÄRSORBET MED LIMEBLAD, KAMOMILL, VALNÖTTER &amp; FILMJÖLK.</b> BLUEBERRY SORBET WITH LIME LEAFS, CHAMOMILE, WALNUTS & SOUR MILK.	<b>145:-</b>
<b>CITRON-&amp; YUZUSORBET MED OLIVOLJA.</b> LEMON& YUZU SORBET WITH OLIVE OIL.	<b>95:-</b>
<b>KAFFEGODIS.</b> COFFEE CANDY.	<b>45:-</b>
<b>VANILJGLASSKULA.</b> SCOOP OF VANILLA ICE CREAM.	<b>39:-</b>
<b>ESPRESSO MARTINI.</b> 42 BELOW VODKA. CAFFÉ BORGHETTI. SUGAR. ESPRESSO.	<b>160:-</b>

**KAFFE**  
COFFEE



<b>BRYGGKAFFE</b>	<b>36:-</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>44:-</b>
<b>CAFFÈ LATTE</b>	<b>48:-</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>38/45:-</b>
<b>IRISH COFFÉ</b> TEELING WHISKEY. COFFEE. SUGAR. CREAM.	<b>160:-</b>
<b>ESPRESSO MARTINI</b> 42 BELOW VODKA. CAFFÈ BORGHETTI. SUGAR. ESPRESSO.	<b>160:-</b>

SPANA GÄRNA IN VÅR AVEC-VAGN



## ÖL PÅ FAT

BEER ON TAP

<b>S:T ERIKS LAGER</b> SWEDISH LAGER 5.0%	40CL	<b>89:-</b>
<b>LAGUNITAS IPA</b> AMERICAN IPA 6.2%	40CL	<b>99:-</b>
<b>GÄSTFAT</b> GUEST TAP. ASK US!	40CL	<b>99:-</b>
<b>BITBURGER</b> GERMAN LAGER 4.8%	40CL	<b>95:-</b>



## ÖL PÅ FLASKA

BOTTLED BEER

<b>CORONA</b> MEXICAN LAGER 4.5%	35.5CL	<b>85:-</b>
<b>BUDVAR</b> CZECH LAGER 5.0%	50CL	<b>99:-</b>
<b>ST ERIKS</b> SWEDISH GLUTEN FREE IPA 5.5%	33CL	<b>82:-</b>

## VITA VINER

WHITE WINES



<b>2021 VINHO VERDE ADEGA DE MONÇÃO</b> <i>ALVARINHO, TRAJADURA.</i> VINHO VERDE, PORTUGAL.	<b>119/479:-</b>
<b>2023 GÜNTHER STEINMETZ RIESLING 1L</b> <i>RIESLING</i> MOSEL, TYSKLAND.	<b>135/729:-</b> <i>(1 LITER)</i>
<b>2022 CLOS ROUSSELY 'LES CLOS'</b> <i>SAUVIGNON BLANC</i> LOIRE, FRANKRIKE	<b>159/639:-</b>
<b>2023 FERRANDO 'ETICHETTA VERDE'</b> <i>ERBALUCE</i> PIEMONTE. ITALIEN	<b>179/729:-</b>
<b>2021 DAVID SAMPEDRO RIOJA 'BHILAR BLANCO'</b> <i>VIURA</i> RIOJA, SPANIEN	<b>179/729:-</b>
<b>2023 TERROIR AL LÍMIT 'HISTORÍC BLANCO'</b> <i>GARNACHA BLANCA, MACABEO</i> PRIORAT. SPANIEN	<b>849:-</b>
<b>2022 DIDIER FORNEROL CÔTE DE NUIT VILLAGE BLANC</b> <i>CHARDONNAY</i> BOURGOGNE, FRANKRIKE	<b>1099:-</b>

**RÖDA VINER**  
RED WINES



<b>2020 MESA TINTO</b> <i>CASTELÃO, TRINCADEIRA PRETA</i> TEJO, PORTUGAL.	<b>119/479:-</b>
<b>2023 CVA ZESTOS 'OLD VINE GARNACHA'</b> <i>GARNACHA</i> MADRID, SPANIEN.	<b>135/549:-</b>
<b>2023 YANNICK AMIRAULT BOURGUEIL 'CÔTE 50'</b> <i>CABERNET FRANC</i> LOIRE. FRANKRIKE.	<b>159/639:-</b>
<b>2022 DAVID SAMPEDRO 'BHILAR TINTO'</b> <i>TEMPRANILLO, GARNACHA, VIURA</i> RIOJA. SPANIEN.	<b>179/729:-</b>
<b>2022 I FABBRI 'LAMOLE' CHIANTI CLASSICO</b> <i>SANGIOVESE</i> TOSCANA, ITALIEN.	<b>189/769:-</b>
<b>2021 DE FORVILLE BARBARESCO</b> <i>NEBBIOLO</i> PIEMONTE, ITALIEN.	<b>999:-</b>
<b>2019 LA TORRE BRUNELLO DI MONTALCINO</b> <i>SANGIOVESE, CANAILOLO</i> TOSCANA, ITALIEN.	<b>1199:-</b>

**MOUSSERANDE VINER**  
SPARKLING WINES



**PROSECCO CORMÓNS** 119/519:-  
*GLERA*  
CONEGLIANO VALDOBBIADENE, ITALIEN.

**CHAMPAGNE LOUIS MASSING GRAND RESERVE** 159/849:-  
*CHARDONNAY, PINOT NOIR. PINOT MEUNIER.*  
CHAMPAGNE, FRANKRIKE.

**DHONDT-GRELLET DANS UN PREMIER TEMPS** 999:-  
*CHARDONNAY, PINOT NOIR. PINOT MEUNIER.*  
CHAMPAGNE, FRANKRIKE.

**2008 TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE** 999:-  
*CHARDONNAY*  
CHAMPAGNE, FRANKRIKE.

---

**ROSÉ**

---

**COTÉ MAS ROSÉ** 129/519:-  
*MOURVEDRE, SYRAH.*  
LANGUEDOC, FRANKRIKE.

## LÄSKANDE

SODA



<b>LÄSK</b> (SODA) COCA COLA, COCA COLA ZERO, SPRITE, FANTA	<b>38:-</b>
<b>LEMONAD</b> (LEMONADE) CITRON. (LEMON) JORDGUBB-MYNTA. (STRAWBERRY/MINT)	<b>45:-</b>
<b>MUST</b> (APPLE SAP) ÄPPLEMUST. ÅRETS SKÖRD, KIVIKS MUSTERI.	<b>45:-</b>
<b>RED BULL</b>	<b>49:-</b>
<b>BUBBELVATTEN</b> 75cl SPARKLING WATER	<b>39:-</b>
<b>BIRRA MORETTI 0.0%</b> ITALIAN LAGER. 33cl	<b>59:-</b>
<b>SIGTUNA NAPA 0.5%</b> SWEDISH PALE ALE. 33cl	<b>65:-</b>
<b>BRISKA CIDER</b> 4.5% PÄRON (PEAR) 33cl	<b>85:-</b>
<b>RICHARD JUHLIN 0.0%</b> CHARDONNAY. <i>FRANKRIKE</i> . 20CL	<b>75:-</b>