



KÖKET

FÖRÄTTER STARTERS

Dagens ostron på is

Oysters of the day
38 kr/st 215 kr/6 st

Burrata med blodapelsin, endivesalad och hasselnötter

Burrata with blood orange, endiv salad and hazelnut
155 kr

Tartar på gravad tomat med friterad capris, avocado, riven fetaost och honungsvinägrette

Tartare of tomato with capers, avocado, grated feta cheese and honey vinaigrette
145 kr

Citrongravad strömming med forellrom kavringsmul och pepparrot

Lemon marinated herring with trout roe, bread crumbs and horse radish
165 kr

Himlens räkmacka med rökt lax, ägg och pepparrot

Shrimpsandwich with smoked salmon, horse radish and egg
170 kr/ 225 kr

Kalix löjrom med smörstekt toast, potatischips, rödlök och creme fraiche

Whitefish roe with toast, potatochips, red onion and creme fraiche
249 kr

Hummersoppa med hummer och jordärtskockspuré

Lobster soup with scallop and Jerusalem artichoke
175 kr

Fransk blandad råbiff med dragonmajonnäs, friterad lök och krasse

Steak tartare with tarragon mayonnaise, fried onion and cress
165 kr/ 225 kr

Serranoskinka med kronärtskocka, oliver och bottarga

Serrano ham with artichoke, olives and bottarga
195 kr

Oeuf en cocotte med anklaver och tryffel

Oeuf en cocotte with foie gras and truffle
195 kr

SNAPS?

Skåne akvavit 26 kr/cl

Bäska droppar 26 kr/cl

O.P Andersson 26 kr/cl

Hallands fläder 26 kr/cl

Aalborg jubileum 26 kr/cl



VARMRÄTTER MAIN

Bakad torskrygg med musselrisotto, tomat och hummer

Cod with mussel risotto tomato and lobster
385 kr

Gräddstekt rödingfilé med bladspenat, Västerbotten, forellrom och vitvinsås

Char with spinach, troutroe and white wine sauce
295 kr

Hjortinnanlår med pumpa, tryffelsky, lingon och svartkål

Venison with pumpkin, truffle gravy, lingonberries and kale
375 kr

Ankbröst med brysselkål, grönpappersås och potatispuré med anklever

Duck breast with brussels sprouts, green pepper sauce and potato-foie gras puré
355 kr

KÖKET

KLASSIKER CLASSICS

Stekta strömmingsflundror med dillsmör och potatispuré

Fried baltic herring with dill butter and potato puré
175 kr

Wallenbergare med ärtor, lingon, potatispuré och brynt smör

Veal pattie with peas, lingonberries, potato pure and browned butter
225 kr

Rödvinbräserverad högrek med sidfläsk, smälök och champinjoner

Braised prime rib with pork, onion and mushrooms
225 kr

Oxfile Provençal

Fillet of beef Provençal
395 kr

VEGETARISKT VEGETARIAN

Rostad blomkål med rucola, parmesan och marconamandel

Roasted cauliflower with rucola, parmesan and Marcona almonds
225 kr

Bakad rotselleri med cashewmajonnäs, kål och äppelsalad

Baked celeriac with cashew mayonnaise, cbbage and apple salad
225 kr

**DESSERTER**
DESSERT**Crème brûlée**

Crème brûlée

90 kr

Sticky toffee pudding med butterscotch sås, vaniljglass och grädde

Sticky toffee pudding med butterscotch sauce, vanilla ice cream and cream

120 kr

Chokladmousse med brownie och körsbär

Chocolate mousse with brownie and cherries

90 kr

Pistagekaka med mjölkchokladmousse, lime och jordgubbar

Pistachio cake with chocolate mousse, strawberries and lime

120 kr

Himlens utvalda ostar

Variation of cheese

155 kr

Hasselnötsglass

Hazelnut ice cream

55 kr

Hallonsorbet

Raspberry sorbet

55 kr

Chokladtryfflar

Chocolate truffles

45 kr