



## KÖKET

### FÖRÄTTER STARTERS

**Dagens ostron på is**

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

**Burrata med blodapelsin, endivesal-  
lad 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

**Matjessill med forellrom, kavring-  
mul, brynt smör och pepparrot**

Matjes herring with trout roe, bread crum-  
bs and horse radish  
155 kr

**Himlens räkmacka med rökt lax, ägg  
och pepparrot**

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

**Kalix löjrom 30g  
med smörstekt toast, potatichips,  
rödlök och creme fraiche**

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

**Hummersoppa med hummer och  
jordärdscockspuré**

Lobster soup with scallop and Jerusalem  
artichoke  
175 kr

**Fransk blandad råbiff med dragon-  
majonnäs, 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

**Ankleverterrin med persika, mandel  
och foccacia**

Foie gras terrin with peach almonds and  
foccacia  
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

365 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, grönparsås 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

#### Rödvinsbräserverad högrev med sidfläsk, smälök och champinjoner

Braised prime rib with pork, onion and mushrooms

225 kr

#### Panerad kalvschnitzel med bakat ägg, sardeller, capris, tomatsallad och pommes frites

Breaded veal schnitzel with egg, anchovy, capers, tomato salad and fries

295 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 whipped cream

120 kr

**Chokladmousse med brownie och körsbär**

Chocolate mousse with brownie and cherries

90 kr

**Pistagekaka med vit chokladmousse, 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

**Blodapelsinsorbet**

Blood orange sorbet

55 kr

**Chokladtryfflar**

Chocolate truffles

45 kr