

# Meny

---

## Smått

NOCELLARA OLIVER 65 KR



MARCONAMANDEL 65 KR



DAGENS OST 55 KR



ANCHOAS, BRÖD & TOMATRÖRA 75 KR



30G KALIXLÖJROM, CHIPS & SMETANA 250 KR



TRYFFELSALAMI 69 KR



FÄNKÅLSSALAMI 59 KR



COPPA 52 KR



# Ostron

Ostron - Fines de Claire, No3 - Frankrike

40 KR STYCK

**NATURELLA**

*Tabasco & citron*

**GRATINERAT**

*Vitlökssmör, timjan & limeskal*

**FRITERAT**

*Jalapenomajonnäs,  
koriander & picklad chili*

---

Ostron - Edulis från Bohuslän - Sverige

70 KR STYCK

**NATURELLA**

*Schalottenlök i  
Cherryvinäger & citron*

**GRATINERAT**

*Västerbottenost, gräslök,  
crème fraiche & citron*

**FRITERAT**

*Pepparrotsmajonnäs,  
lime & dill*

---

**3 ST VALFRIA FINES DE CLAIRE & 1 GLAS CHAMPAGNE 265 KR**

*Bollinger Special Cuvée Brut*



**9 ST VALFRIA FINES DE CLAIRE & 1 FLASKA CHAMPAGNE 1225 KR**

*Bollinger Special Cuvée Brut*



# Kalla mellanrätter

## HUMMUS 89 KR

*Grillad marinerad paprika, vitlök, persilja & fetaost*



## GUACAMOLE 139 KR

*Smetana, regnbågsrom, myntapulver & puffat bovete*



## TOAST SKAGEN 169 KR

*Rödlök, pepparrot, löjrom & dill*



## OXTARTAR PÅ OXFILÉ 179 KR

*Sojamarinerad shiitake, puffat bovete, Karl Johankräm, picklad syltlök, krasse & manchego*

---

# Varma mellanrätter

## PARMESAN POMMES 79 KR

*Tryffelmajonnäs & krasse*



## FALAFEL 99 KR

*Tomatsalsa, persilja & tahinisås*



## HALV GRATINERAD HUMMER 325 KR

*Gremolata, tomatröra, chilimayo & bröd*



## PILGRIMSMUSSLOR 145 KR

*Mandelpotatispuré, brynt smör, alpost, rostade mandlar & dillolja*



# Huvudrätter

## FRITERAD BLOMKÅL 255 KR

*Brynt smör, belugalinser, skånsk alpost, gremolata & rostade hasselnötter*



## ÅNGAD TORSK 305 KR

*Smörad svartkål, citron veloute & variation på jordärtskocka*



## HEL RÖDSPÄTTA 275 KR

*Bacon, beta, kapris, smör, pepparrot & potatisstomp*



## TRYFFELBURGARE 265 KR

*Tryffel, tryffelkräm, karamelliserad lök, sallad & pommes*



## GRILLAD FLANKSTEK 270 KR

*Rödvinssås, bakad tomat, svartkål & pommes*



## SKÅNSK MAJSKYCKLINGFILÉ 275 KR

*Friterad grönkål, majskräm, sojabrynt smör & picklad rödlök*

---

## Kött för 2 personer

720 KR

*Fråga vad som är veckans detalj.*

*Serveras med pommes, padrons, tomatsallad, rödvinssås & tryffelmajonnäs*



# Romerska pizzor

## **BURRATA 189 KR**

*Crème fraiche, friterad ostronskivling, champinjon, parmesan & gremolata*



## **CHEVRÉ 167 KR**

*Crème fraiche, svartpeppar, rödbetschips, valnötter, päron, honung & grönkål*



## **ANCHOAS 175 KR**

*Tomatsås, tomater, anchoas, kapris, mozzarella, potatis, dill & citrondressing*



## **COPPA 183 KR**

*Tomatsås, mozzarella, coppa, fetaostfyllda paprikor & grönkålschips*

---

# Napolitanska pizzor

## **SPETSKÅL 167 KR**

*Crème fraiche, mozzarella, parmesan, hasselnötter & bryntsmör*



## **VEGE BIANCO 183 KR**

*Basilikapesto, buffelmozzarella, parmesan, saltrostade solrosfrö, oliver & kronärtskocka*



## **CAPRIOLO 235 KR**

*Tomatsås, fior di latte, färskost, pillade räkor, löjrom & picklad rödlök*



## **PROSCIUTTO COTTO 197 KR**

*Tomatsås, provola, parmesan, tomat, prosciutto cotto & ruccola*



## **SALUMI 219 KR**

*Tomatsås, buffelmozzarella, parmesan, tryffelsalami, fänkålssalami, picklad silverlök & basilika*



# Desserter

## **FRITERADE MUNKAR 139 KR**

*Glass, salt kolasås, rostade pistagenötter & hyvlad mjölkchoklad*



## **ÄPPELTARTE 129 KR**

*Mascarponekräm, brynt smör & torkat äpple*



## **HAVTORNORBET 129 KR**

*Brownie, torkad chokladmousse & råörda havtorn*



## **MÖRK CHOKLADGANACHE 135 KR**

*Havre crunch & körsbärssorbet*



## **2 ST PRALINER 59 KR**

