

Entrées

RÅBIFF

Råbiff, friterad julienne,
parmesan, picklad kapris
*Steak tartare, fried julienned potatoes,
parmesan, pickled capers*

155

GOUGÈRES

Luftiga ostbakelser med getost,
rosmarin, honung och rabarber
*Light cheese puffs with goat cheese,
rosemary, honey, rhubarb*

120

VIT SPARRIS

Vit sparris, Soldattorpets Hyby Blå,
ciderkokt grädde, färska örter
*White asparagus, Soldattorpet Hyby Blue cheese,
cider-infused cream, fresh herbs*

155

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, majonnäs, dill,
citron, rödlök, pepparrot
*Hand-peeled shrimp, mayonnaise,
dill, lemon, red onion, horseradish*

145

Plats principaux

HAVSABBORRE

Havsabborre med musslor, sparris,
dill, krämig cidervelouté
*Sea bass with mussels, asparagus,
dill, creamy cider velouté*

289

BAKAD BLOMKÅL

Ugnsbakad blomkål med linser,
äpple, grönpeppar, friséesallad
*Oven-roasted cauliflower with lentils,
apple, green peppercorns, frisée*

215

ANKBRÖST

Rosastekt ankbröst med björnbär,
plommon, pepparrot, kål
*Pan-seared duck breast (served pink)
with blackberries, plums, horseradish, cabbage*

275

ENTRECÔTE

Grillad entrecôte med bimi,
pommes frites, portvinsky
*Grilled entrecôte with bimi broccoli,
French fries, port wine jus*

375

Desserts

HONUNGSPARFAIT

Krämig honungsparfait med
hallon, lime, mynta
*Creamy honey parfait with
raspberries, lime, mint*

110

GLASSURVAL

Dagens urval av hemgjord
glass och söta tillbehör
*Today's selection of homemade
ice cream with sweet accompaniments*

80

POCHERAD RABARBER

Pocherad rabarber med
kardemumma, vanilj, crème fraîche
*Poached rhubarb with cardamom,
vanilla, crème fraîche*

135

Sélection de vins

Vin Mousseux

	Glas / flaska
Jaume Serra Organic Cava	115/675
Diebolt-Vallois Prestige Brut Champagne	175/995
Codorniu Zero Cava, Penedes	85/495

Vin Blancs

Pichet Ugni Blanc, Colombar, Languedoc	115/525
Laroche Bourgogne Blanc, Bourgogne	155/825

Vin Rouge

Pichet Grenache, Syrah, Langedoc	115/525
Vidal Fleury Cotes Du Rhone Villages, Rhone	145/675
Nution B, Bourgogne Cote dor, Pinot Noir	155/725

Vin Rose

Vignes d'Oc Rosé	115/525
------------------	---------

Bière Pression 40CL

Carlsberg Export	85
Kronenbourg 1664 Blanc	89
Kronenbourg 1664 Lager	89
Eriksberg Karaktär	89
Staropramen	89

Bière en Bouteille 33CL

Carlsberg Hof	79
Lagunitas IPA	99
Estrella Galicia Glutenfree	89
Carlsberg Non Alcoholic	59
Krounenbourg Blanc 1664 Non Alcoholic	64

Vellinge Bryggeri

Södersläotts Lager	99
Öresunds IPA	99
Hoportunity Waits	99

Cidre 33CL

Galipette Cidre	99
Somersby Cider	89
Somersby Cider Non Alcoholic	59

Sodas 40CL

Pepsi, Pepsi Max, 7-up, Zingo	39
-------------------------------	----

Sodas de Trelleborg 33CL

Sodalicious Frisk Rabarber	49
Sodalicious Ingefärssoda	49
Sodalicious Mr Pinetastic	49

Cocktails de la Maison

MONA-LISA	159
<i>Vodka, Hemmagjord gurkjuice, Citron, Färskmalen Peppar</i>	

FIG-ONI	159
<i>Fikon Infused Campari, Hernö Gin, Söt Vermouth, Rostat Fikon</i>	

LE JARDIN FIZZ	159
<i>St German, Gin, Citron, Cava</i>	

LOIRE	159
<i>Sloe Gin, Citron, Rosmarin</i>	

NAPOLEON	159
<i>Cognac, Honung, Lime, Angostura, Ginger beer, Apelsin zest</i>	

BELLE RHUBARBE	159
<i>Rabarber och Vaniljlikör, Toppat Med Grädde, Lime zest</i>	

ÉLISE	159
<i>Äpplelikör, Vaniljlikör, Lime, Toppat med Kokosgrädde</i>	

CAFÉ COGNAC	159
<i>Cognac, Kaffe, Vispgrädde, Mjölchoklad</i>	

Selection de Spritz

APEROL SPRITZ	129
<i>Aperol, Cava, Soda</i>	

LIMONCELLO SPRITZ	129
<i>Limoncello, Cava, Soda</i>	

HUGO SPRITZ	129
<i>St German, Cava, Soda, Mynta</i>	

Maison Fraiche

Alkoholfria Cocktails

BRÄMHULTS LEMONADE SPRITZ	89
<i>Brämhults Lemonade, Cava Zero</i>	

ELDERFLOWER COOLER	89
<i>Fläder, Citron, Mynta, Ananas</i>	

APERTIVO SPRITZ	89
<i>Apertivo, Soda, Cava Zero</i>	

