

Aperitif

Palmér Brut Champagne	135:-
Crudo Prosecco	95:-
Richard Juhlin Blanc de Blancs, Alkoholfritt	95:-
Gin från Skånska Spritfabriken & Fever Tree Tonic	125:-

Att börja med

Ostron <i>Fine de Claire</i>	35:-/185:-/350:- 1st/6st/12st
Rostade Valenciamandlar	45:-
Oliver i vår egen citron- och rosmarinolja	45:-
Sillamauda <i>Stekt sill på rågbröd, finhackad rödlök, rårörda lingon</i>	65:-

Förrätter

Hamnkrogens Toast Skagen <i>Handpillade räkor, citronmajonnäs, pepparrot och smörstekt bröd</i>	140:-
Soppa på nässlor och sparris <i>Sockersaltad pilgrimsmussla, gräslök, grillat smör och krispig potatis</i> <i>*Går att få vegetarisk</i>	125:-
3 sorters sill <i>Färskpotatis, rågbröd, gräddfyl, ägg och gårdsost från Vilhelmsdal</i> <i>*Med 2cl Skåne Akvavit 175:-</i>	135:-
Löjrom 40g <i>Smörstekt bröd, rödlök och syrad grädde</i>	195:-

Klassiker

Moules frites <i>Vinkokta blåmusslor, aioli och handskurna pommes frites</i>	225:-
Stekt sill från Skillinge <i>Mandelpotatispuré, lingonsmör och citron</i>	155:-
Rödspätta Meunière <i>Skånska betor, kapris, brynt smör och riven pepparrot</i>	265:-

Varmrätter

Kvällens rätt <i>Fråga personalen</i>	175:-
Pocherad torskrygg <i>Blomkål, citrongravad gurka, Champagne-beurre blanc, ramslöksolja och dillbakad potatis</i>	285:-
Sojaglaserad rotselleri <i>Gratäng på grönkål, potatis och parmesan samt sojabönor och blomsterkrasse</i>	195:-
Ibericokotlett på ben <i>Krispig ostronskivling, haricover, körvel, skysås med mærg och sherry samt mandelpotatispuré</i>	275:-
Hamnkrogens Bouillabaise <i>Hällefundra, lax, blåmusslor, handpillade räkor, fänkål, saffrans aioli och krutonger</i>	245:-

Till de små

Friterad torsk <i>Med pommes frites och remouladsås</i>	125:-
Ibericokotlett <i>Med pommes frites och örtmajonnäs</i>	125:-

Skaldjur

*Vi kokar dina skaldjur på beställning! Förbeställ 48h innan ditt besök.
Minst 2 personer eller motsvarande mängd.*

Skaldjursplateau <i>1/2 krabba, 2x havskräftor, färska och rökta räkor, 2x Fine de Claire och 1/2 kanadensisk hummer, såser och bröd</i>	695:-
Kanadensisk hummer	½ 295:- 1/1 545:-
En näve färska eller rökta räkor	195:-
Krabba	½ 175:- 1/1 245:-
Havskräftor	65:-/st

Lite sött att avsluta med

Mörkchoklad-tartelett <i>Havtornssorbet, rostad choklad och tagetes</i>	125:-
Crème brûlée <i>Bourbonvanilj</i>	80:-
Ost i bit från svenska gårdar <i>Fråga personalen vilka sorter som erbjuds just nu Serveras med vårt fänkålsknäcke och hemmakokt marmelad</i>	65:-/bit
En kula sorbet eller glass <i>Fråga personalen vilka smaker som erbjuds just nu</i>	45:-
Hamnkrogens chokladpralin <i>Köksmästarens komposition</i>	35:-