

## *Aperitif*

Palmér Brut Champagne	135:-
Crudo Prosecco	95:-
Richard Juhlin Blanc de Blancs, Alkoholritt	95:-
Gin från Skånska Spritfabriken & Fever Tree Tonic <i>London dry gin/Rosé gin/Eklagrad gin</i>	125:-

---

## *Att börja med*

Ostron	<i>1st/6st/12st</i>
- <i>Fine de Claire</i>	35:-/175:-/350:-
- <i>Svenska från Bohuslän</i>	70:-/350:-/700:-
- <i>Kanadensiska Che-book-took</i>	55:-/275:-/550:-
Rostade Valenciamandlar	45:-
Oliver i vår egen citron- och rosmarinolja	45:-
Sillamauda	65:-
<i>Stekt sill på rågbröd, finhackad rödlök, rårörda lingon</i>	

## Förrätter

Hamnkrogens Toast Skagen <i>Handpillade räkor, citronmajonnäs, pepparrot, löjrom, finhackad rödlök och smörstekt bröd</i>	145:-/225:-
3 sorters sill <i>Färskpotatis, rågbröd, gräddfil, 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:-
Sotad pilgrimsmussla <i>Hummermajo, nypotatischips, havssparris, tång samt dillpicklad gulbeta</i>	175:-

## Skaldjur

*Förbeställning av alla skaldjur 48h innan, så får ni dom rykande färska till bordet!*

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 <i>Välj naturell eller gratinerad</i>	½ 295:- 1/1 545:-
Krabba	½ 175:- 1/1 245:-
Havskräftor	55:-/st
En näve färska eller rökta räkor	195:-
Ostron	1st/6st/12st
- <i>Fine de Claire</i>	35:-/175:-/350:-
- <i>Svenska från Bohuslän</i>	70:-/350:-/700:-
- <i>Kanadensiska Che-book-took</i>	55:-/275:-/550:-

## *Klassiker*

Moules frites <i>Vinkokta blåmuslor, aioli och handskurna pommes frites</i>	225:-
Krogens Räkmacka <i>200g handpillade räkor serveras på rågbröd med ägg, örtmajonnäs och krispig sallad</i>	195:-
Stekt sill från Skillinge <i>Mandelpotatispuré, lingonsmör och citron</i>	155:-
Rödspätta Meunière <i>Skånska betor, kapis, brynt smör och riven pepparrot</i>	275:-

## *Varmrätter*

Eldad fjällröding <i>Kräftbisque, kantareller, inlagd rättika, senapsfrö, timjanolja och körsbärspotatis</i>	295:-
Friterad sparrisbroccoli <i>Röd quinoa, bakad österlentomat, grön chiliemulsion, fänkålscrudité och riven feta (vegansk)</i>	225:-
Hängmörad svensk entrecôte <i>Bakad Österlentomat, skånska sommarbönor, oxmärg samt madeirasky</i>	295:-
<i>Handskurna pommes frites och bearnaise</i>	45:-
Hamnkrogens Bouillabaise <i>Hällefundra, lax, blåmuslor, handpillade räkor, fänkål, saffrans aioli och krutonger</i>	245:-

## *Till de små*

Friterad torsk <i>Med handskurna pommes frites och örtmajonnäs</i>	135:-
Hängmörad svensk entrecôte <i>Med handskurna pommes frites och bearnaise</i>	135:-

## *Lite sött att avsluta med*

Vispad myntapanacotta <i>Körsbärssorbet, mörk choklad och pistage</i>	125:-
Crème brûlée <i>Bourbonvanilj</i>	80:-
Ost i bit från svenska gårdar <i>Fråga personalen vilka sorter som erbjuds just nu</i> <i>Serveras med vårt fänkålsknäcke och hemmakört 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:-