

## *Aperitif*

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

---

## *Att börja med*

Ostron <i>Fine de Claire</i>	<i>1st/6st/12st</i> 35:-/175:-/350:-
Rostade Valenciamandlar	45:-
Oliver i vår egen citron- och rosmarinolja	45:-

## *Förrätter*

Löjrom 40g <i>Smörstekt bröd, rödlök och syrad grädde</i>	195:-
Gratinerade havskräftor & pilgrimsmusslor <i>Gårdsost från Vilhelmsdal, grillad citron, inkokt fänkål och aioli</i>	155:-
Toast Skagen <i>Smörstekt bröd, löjrom och pepparrot</i>	145:-

## *Klassiker*

Rödspätta Meunière <i>Skånska betor, kapis, brynt smör och riven pepparrot</i>	275:-
Moules frites <i>Vinkokta blåmusslor, aioli och handskurna pommes frites</i>	245:-

## *Varmrätter*

Friterad marulk <i>Dansk remoulad, hyvlad fänkål, sparrisbroccoli och dillglaserad körsbärspotatis</i>	295:-
Svamprisotto <i>Syltad enoki, smörad buljong och krispig parmesan</i>	225:-
Hängmörad svensk entrecôte <i>Kycklingbuljong, grönkål, grillad lök, körsbärspotatis, skogschampinjon och kycklingchips</i>	295:-
<i>Pommes frites och bearnaise</i>	45:-

## *Till de små*

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

## Skaldjur

*Förbeställning av alla skaldjur 48h innan, så får ni dom rykande färska till bordet!  
Fråga personalen för dagens priser.*

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>	Dagspris
Krabba	Dagspris
Havskräftor	Dagspris
En näve färska eller rökta räkor	Dagspris
Ostron <i>Fine de Claire</i>	1st/6st/12st 35:-/175:-/350:-

