

OM TVÅ TRAKTÖRER

För oss handlar mat om att uppleva. Uppleva surt, salt, beskt, sött och umami i alla dess tänkbara kombinationer och utföranden. Med upplevelsen i fokus lägger vi vikt på allt från var råvarorna kommer ifrån till att du upplever omnejden och havets närhet ända in vid bordet. Med en meny på fisk och skaldjur i dessa ljusa, vackra lokaler precis vid vattnet vill vi uppnå just det. Samtidigt som vi varsamt förvaltar det minnesvärda arvet på Skillinge Hamnkrog vågar vi också sätta vår unika prägel på denna härliga mötesplats. Två Traktörer består av Ola och Emilia, partners i livet och i att driva krog. Vi är två foodies sammanförda av vårt stora intresse för mat & dryck och restaurangupplevelsen i stort!

Aperitif

| | | | |
|--|--------------|--|-------|
| Palmér Blanc de Blancs Champagne 2015 | 145:- | Gin från Skånska Spritfabriken & Eko Tonic från Åhus <i>London dry / Bordeauxlagrad / Ekfatlagrad</i> | 135:- |
| Crudo Prosecco | 95:- | Aperol Spritz | 125:- |
| Prosecco Rosé Castel Mare | 105:- | Dry Martini | 155:- |
| Richard Juhlin Blanc de Blancs, Alkoholfritt | 105:-/200 ml | Bloody Mary | 135:- |

Förrätter

| | |
|---|-------|
| Kräftbisque <i>Pilgrimmussla, räkor, aioli och fänkål</i> | 145:- |
| Löjrom 40g <i>Smörstekt bröd, rödlök och syrad grädde</i> | 225:- |
| Kantarelltartelett <i>Kalixlöjrom, picklad senap och västerbottenost</i> | 135:- |
| Rökta räkor 250g <i>Serveras med aioli och citron</i> | 165:- |

Till de små

| | |
|---|-------|
| Friterad torsk eller entrecôte <i>Med handskurna pommes frites och örtmajonnäs</i> | 135:- |
|---|-------|

Vi bryr oss om er och vill gärna att ni meddelar personalen eventuella allergier eller annan specialkost.

Smått & gott

| | |
|---|---------|
| Ostron <i>Fine de Claire</i> | 35:-/st |
| Rostade Valenciamandlar | 45:- |
| Oliver <i>I vår citron- och rosmarinolja</i> | 45:- |

Varmrätter

| | |
|---|-------|
| Torskrygg <i>Fänkålspollen, blomkål, champagne-smörsås och körsbärspotatis</i> | 295:- |
| Suppli med buffelmozzarella <i>Friterad risotto, tomat, hyvlad zucchini, blomkål och mandel</i> | 225:- |
| Svensk entrecôte <i>Sallad på Österlentomat, hyvlad fänkål och senapsört, sauce bearnaise och handskurna pommes frites</i> | 325:- |
| Rödspätta Meunière <i>Skånska betor, kapris, brynt smör, riven pepparrot och färskpotatis</i> | 285:- |