

## SMÅTT &amp; GOTT

Rostade Valenciamandlar	50:-
Chips och dipp	55:-
Oliver, <i>Nocellara</i>	50:-
Våra handskurna pommes frites med aioli	65:-
Boquerón al Vinagre, <i>Yurrita</i>	95:-
Anchoa de Oliva, <i>Yurrita</i>	95:-
Makrillfiléer i citrontimjan & olivolja, <i>Manná</i>	85:-
<i>Serveras med grillat bröd och citron</i>	

## BUBBLOR &amp; APERITIF

Palmér Blanc de Blancs Champagne	150:-
Villa Marcello, Prosecco Millesimato Brut	120:-
Richard Juhlin Blanc de Blancs, alkoholfri	105:-
Gin & Tonic – lokal gin & eko tonic från Åhus <i>Gin from Skånska Spritfabriken eller Bonalumi Bottlers</i>	145:-
Dry Martini	155:-
Sherry tonic	125:-

## FÖRRÄTTER

Puntarelle <i>Cesar-aioli, sardeller, bottarga och brödsmlur</i>	120:-
Oxtartar med stenbitsrom <i>Agretti, friterad kapris, bourbonpeppar, äggula och fransk crème fraiche</i>	180:-
Löjrom 65g <i>Smörstekt bröd, rödlök och syrad grädde</i>	235:-
Färska räkor, <i>Smögen</i> 250g/500g	195:-/390:-
Gratinerade havskräftor, <i>burfångade</i> <i>Vitlök, citron och persilja</i>	195:-
Extra brödservering	35:-
TILL DE SMÅ	
Friterad torsk <i>Med handskurna pommes frites och örtmajonnäs</i>	140:-

## OSTRON

Fine de Claire, <i>Frankrike</i>	35:-/st
<i>Guillardeau, Frankrike</i>	55:-/st
Gigas, <i>Klemmings ostron, Sverige</i>	80:-/st
Edulis, <i>Klemmings ostron, Sverige</i>	80:-/st

*Serveras med citron och champangevinägrett. Begränsat antal.*

## HUVUDRÄTTER

Grillad regnbåge <i>Rostad mandelcrème, blomkål "bella blanco", sauce blanquette med olivolja samt rattepotatis</i>	325:-
Rödspätta Meunière <i>Helstekt rödspätta, skånska betor, kapris, brynt smör, riven pepparrot och färskpotatis</i>	310:-
Risotto Milanese <i>Gremolata, marconamandel och cima di rapa</i>	225:-
Oso Bucco Milanese <i>Brässerat kalvlägg, saffransrisotto, kalvsky med rostad märg och San Marzano-tomat, soffritto och gremolata</i>	315:-
Ekologiska blåmusslor från Scanfjord <i>Vinkokta blåmusslor med aioli och våra handskurna pommes frites</i>	265:-
SÖTT	
Chokladtartelette med rosmarin <i>Pocherat päron, rosmarinsorbet och kolasås</i>	135:-
Vaniljglass med sista vintertryffeln <i>Olivolja och havssalt</i>	95:-
Crème brûlée	110:-
En kula glass eller sorbet <i>Fråga personalen efter dagens smaker</i>	45:-
Hamnkrogens chokladpralin <i>Köksmästarens komposition</i>	45:-