

BUBBLOR & APERITIF

Palmér Blanc de Blancs Champagne	175:-
Crudo Prosecco 2018	110:-
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:-

OSTRON

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

Serveras med citron och champangevinägrett. Begränsat antal.

SMÅTT & GOTT

Rostade Valenciamandlar	50:-
Chips och dipp	55:-
Oliver, <i>Nocellara</i>	50:-
Våra handskurna pommes frites med aioli	65:-
Ventresca, vit tonfisk, <i>Yurrita</i>	150:-
Mussor Gullegas, <i>Yurrita</i>	120:-
Makrillfiléer i citrontimjan & olivolja, <i>Manná</i>	85:-
Tonfisk i olivolja & fänkål, <i>Santa Catarina</i>	110:-

FÖRRÄTTER

Löjrom 65g	235:-
<i>Smörstekt bröd, rödlök och syrad grädde</i>	
Hamnkrogens Toast Skagen	155:- / 295:-
<i>Handpillade räkor, smörstekt bröd, citronmajonnäs, lök, pepparrot och dill</i>	

TILL DE SMÅ

Friterad torsk eller entrecôte	140:-
<i>Med pommes frites och örtmajonnäs</i>	

KROGENS SÖNDAGSMIDDAG 19/3

Krispig skreikind
*Endivsallad, fransk crème fraiche, löjrom, tångrom,
bottarga och grillad citron*

*

Torskbrandade
*Cima di rapa, salvia, gårdsost från Vilhelmsdahl, räkbisque och
mandelpotatis*

*

Chokladtartelette
Lingongrädde och rosmarinkola

2 rätter 365:-

3 rätter 425:-

Entrecôte från Dalsjöfors

*Agretti, tomatsallad, smörad kycklingbuljong, våra handskurna
pommes frites och rouille*

345:-

I kombination med menyn ovan

2 rätter 485:-

3 rätter 525:-

HUVUDRÄTTER

Grillad regnbåge	295:-
<i>Rostad mandelcrème, blomkål "bella blanco", sauce blanquette med olivolja samt rattepotatis</i>	
Rödspätta Meunière	310:-
<i>Helstekt rödspätta, skånska betor, kapris, brynt smör, riven pepparrot och färskpotatis</i>	
Ekologiska blåmusslor från Scanfjord	265:-
<i>Vinkokta blåmusslor med aioli och handskurna pommes frites</i>	
Stekt sill	195:-
<i>Mandelpotatispuré, lingonsmör, rödlök och citron</i>	

SÖTT

Chokladtartelette med rosmarin 135:-
Pocherat päron, rosmarinsorbet och kolasås

Vaniljglass med sista vintertryffeln 95:-
Olivolja och havssalt

Crème brûlée 110:-

En kula glass eller sorbet 45:-
Fråga personalen efter dagens smaker

Hamnkrogens chokladpralin 45:-
Köksmästarens komposition

SÖTT I GLASET

Moscatel de Setúbal Bacalhoa 115:-
Setúbal, Portugal – Moscatel, 2017

Florio Marsala Superiore Dolce 110:-
Sicilien, 2018

Moscatel Micaela, Bodegas Barón 115:-
Jerez, Portugal – Moscatel

Vin Muté à L'Armagnac, Ch. e Leberon 120:-
Gascogne, Frankrike

AVEC

Tullamore Dew 32:-/cl

Jameson 32:-/cl

Famous Grouse 32:-/cl

Hven Mercurious Corn Whisky 40:-/cl

Buffalo Trace Straight Bourbon 40:-/cl

Grappa di Amarone Musella 42:-/cl

Grappa Sarpa di Poli 42:-/cl

Hennessy VS 42:-/cl

Diplomatico Reserva Exclusiva 47:-/cl

Fernet Gancia 32:-/cl

Baileys 30:-/cl

Österlen 'Calvados' Skånska Spritfabriken 42:-/cl

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee 4cl/6cl 135:-/180:-

Kaffe Karlsson 4cl/6cl 135:-/180:-

Kaffe från Solde kafferosteri Malmö 40:-

Espresso 40:-

Te EKO Grönt, rött, svart, frukt 40:-