

# NU KÖR VI!

Att äta en klassisk 3-rätters har alltid sin charm, men hos oss vill vi att ni provar så mycket som det bara går.

Alla de salta rätterna på kommande sida är mellanrätter eller "Svensk Tapas".

Vi rekommenderar alltid 2-3 stycken per person beroende på hur hungriga ni är och självklart ska ni ju avsluta med något sött och gött!

Råvarorna på tallriken får tala för sig och vi serverar inga "kolhydrater" vid sidan om det inte står med i menyn.

Obs! Har ni några allergier så säg till så guidar vi er bland maten!

## Låt oss bestämma

För er som inte riktigt kan bestämma er för vad ni vill ha och vill göra de enkelt?

Låt oss bestämma!

Vi väljer då ut våra 4 favoriter. 3 av dem salta och avslutningsvis en dessert så har ni en stadig middag framför er!

Paketerat och klart för ett pris av 500 kr  
Så bara släpp loss och njut av varandras sällskap

### SNACKSEN

Våra snacks är tänkta som tilltugg till den ljuva drycken medan ni kikar igenom våra övriga rätter. Varje snacks är lagom för två personer men inget hindrar en ensam tapper själ att själv hugga in!

Friterat Ostron  
Stenbitsrom - Äpple  
90: -

Boquerón al Vinagre  
Bröd - Citron  
65: -

Lite chark, lite bröd  
& något gött att  
dippa i  
65: -

Extra chark? +25: -  
Endast chark? 50: -

# SALTA RÄTTERNA

## Rödbeta

Fikon - Oxalis -  
Parmesanmajo - Flädergelé  
- Granskott  
120: -

## Rökt Forell

Avokado - Hummerbuljong  
- Stenbitsrom - Grön tomat  
160: -

## Råbiff på skånsk ox

Surgrädde - Körvel -  
Ramslöskapris - Våffla  
145: -

## Glasbakad Skreirygg

Broccoli & dragon-puré -  
Forellrom - Friterad potatis -  
Sotad kålbuljong  
185: -

## Pilgrimsmussla

Ostronkräm - Wasabiärta -  
Dillpicklat päron -  
Citronpärla  
165: -

## Lammrostbiff

Gulbeta - Jalapeño -  
Nässelpanko - Rödvinisky  
180: -

## Vit sparris

Hollandaise skum -  
Forellrom - Hasselnötter  
175: -

## Friterad jordärtskocka

Krasse - Hallon  
Sås på Gammelknas  
135: -

## 350 g Svensk Entrecote

Gremolata - Dresserad  
sallad - Rödvinssås -  
Märgbenssmör - Pommes  
(Dela på bordet eller ät  
själv!)  
450: -

## Helstekt rödspätta

Picklad rödbeta - Kapris -  
Pepparrot - Brynt smör -  
Kokt potatis  
(Dela på bordet eller ät  
själv!)  
305: -

# Sött & gött

## Libbsticks sorbet

Vit choklad & Mascarpone mousse - Hasselnötter -Äpple

105: -

## Chokladglass

Rominkokta bananer - Dulce de leche - Maräng - Hallon

105: -

## Ost på knäcke!

2 x ost från Vilhelmsdals - Saltkola - Fänkålspollen

105: -

## En gammal goding

Crème Brulée

65: -

## Chokladstrutar

Krossad kakaoböna -

Rostade hasselnötter -

Dulce de leche - Tryffelsmet

65: -

## Tryffel

Smaken förändras efter kökets välvilja

35: -

Dessertvin finns ibland bara en sort men även ibland flera olika! Kolla med oss vad vi tycker passar bäst till // 80kronor glaset