

VAD GÖR VI?

När det kommer till vår mat så är det en del som frågat hur vi tänker och arbetar. Varje gång blir det spontana svaret att vi gör go j*kla mat. Skämt åsido så älskar våra kära kockar skånska råvaror och försöker i största möjliga mån arbeta med dessa.

Trixet med detta är att man begränsas, och det vill vi absolut inte hos oss.

Den röda tråden kring vår meny är att vi tror på att kvalité lönar sig. Blanda därtill otroligt kompetenta kockar så får ni en meny med stor lekfullhet och grymma smaker.

NU KÖR VI!

Vem gillar inte ett paket trots att julafton är en bit bort? För er som inte riktigt vet hur många rätter ni ska äta. Vi gör det lätt för er.

Välj en valfri tre-rätters från vår meny och ni får det för det ofantligt behagliga priset om 475 kr.

Obs! Samtliga rätter måste beställas samtidigt för att rabatten ska vara giltig

Obs! Om du har någon allergi så berätta gärna det för oss då alla ingredienser inte står utskrivna i menyn

NÅGOT LITET ATT TUGGA PÅ TILL DRINKEN?

Våra snacks är tänkta som tilltugg till den ljuva drycken medan ni kikar igenom våra övriga rätter.

Coppa, 50/100g 50/100: - Marinerade oliver 30: -

Fläksvål från Iberico 30: - Larssons Chips 30: -

FÖRRÄTTER

Caprese

Orelundstomater - Buffelmozzarella - Basilika -
Lagrad sherryvinäger
105: -

Svampmacka

Gräddstuvad Svamp - Riven dansk ost (Gammelknas) - Syrad
lök - Rårörda Lingon
135: -

Skagenmacka

Räkor - Syrad lök - Regnbågsrom
135: -

Råbiff på vårt vis

Nötinnanlår - Ingefära - Amarillo chilimajonnäs -
Rökt Mandel - Lök - Koriander
135: -

VARMRÄTTER

Råbiff på vårt vis

Nötinnanlår - Ingefära -
Amarillo chilimajonnäs -
Rökt Mandel - Lök -
Koriander - Pommes
245: -

Skagenmacka

Räkor - Filmjölksbröd -
Syrad lök - Regnbågsrom
245: -

Bakade Betor

Chevréost - Gula & Röda
Betor - Rökt mandel -
Jordärtskockspuré -
Puylinser -
265: -

Svensk Entrecote

Tomatsallad -
Rostad vitlök &
rödlökssmör- Rödvinssky -
Pommes
325: -

Torskrygg

Rökt Mandel - Räkor
- 65 °C ägg -
Pepparrot - Brynt Smör -
Örtslungad Potatis
295: -

Bakad Forell

Jordärtskocka - Granskott -
- Haricots Verts -
Velouté på musslor &
havskräftor - Örtslungad
Potatis
275: -

SÖTT & GÖTT

Hallon & Yoghurt Sorbet

Choklad - Lakritsmaräng - Hallon

105: -

Vaniljglass

Dulce de leche - Färska Hallon - Grädde

105: -

Ost på Knäckebröd!

En god bit ost - 6 årig cidervinäger -

- Dolce de leche -

Riven dansk ost (Gammelknas)

115: -

Chokladstrutar

Kakaoböner - Rostade hasselnötter - Dolce de leche -

Tryffelsmet

65: -

En gammal goding

Crème Brulée

75: -

Tryffel

Smaken förändras efter kökets välvilja

35:-