



FÖRRÄTTER/STARTERS

- Blomkålsoppa med råstekt blomkål, tryffeljärskost och surdegskrutonger** 125:-
Cauliflower soup with raw fried cauliflower, truffle cream cheese and sourdough croutons
- Gravad Ryggbiff med variation på jordärtskocka och Hällestadvamp** 155:-
Cured sirloin steak with variety of Jerusalem artichoke and mushroom from Hällestad
- Ports Ljöromstoast med rödlök, dill och syrad grädde** 205:-
Ports bleak roe toast with red onion, dill and soured cream
- Svartpepparhalstrad tonfisk med trädgårdssallad och citronmajonnäs** 165:-
Black pepper seared Tuna with garden salad and lemon mayonnaise

VARMRÄTTER/MAINS

- Tempurafriterade champinjoner med kikärtor, zucchini och skånsk alpost** 205:-
Tempur-fried mushrooms with chickpeas, zucchini and local skånsk cheese
- Sotad Kalvrygg med grillad sticklök, cheddarsmör och chimchurri** 275:-
Charred veal fillet with grilled asparagus, cheddar butter and chimichurri
- Halstrad Fjordlax med pilgrimsmussla, sommarrcrudité, skaldjursbuljong och aioli** 285:-
Seared Fjord Salmon with scallop, summer crudité, shellfish bouillon and aioli
- Ångad Lättrimmad Torskrygg med räkor, pepparrot, pocherat ägg och hollandaise** 325:-
Steamed lightly cured Cod fillet with prawns, horseradish, poached egg and hollandaise
- Hängmörad Entrecote 250g med tomatsallad, bearnaise kräm och pommes frites** 345:-
Dry aged Ribeye 250g with tomato salad, bearnaise cream and french fries

DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

- Bakad choklad med rostade jordnötter, kola och vaniljglass** 125:-
Baked chocolate with roasted peanuts, toffee and vanilla ice cream
- Ports Pina Colada, variation på tropisk frukt med kokos och rom** 125:-
Majas Pina Colada, variety of tropical fruit with coconut and rum
- Citrontarte med italiensk maräng och hallonyoghurtglass** 145:-
Lemon tart with Italian meringue and raspberry yogurt glass
- Glass/sorbet** 55:-
- Ostar med marmelad och fröknäcke** 145:-
Cheeses with marmelade and crackers

FRÅN HAVET FROM THE SEA

Moules mariniere, vinkokta musslor med vitlök & persilja 195:-
Moules mariniere, wine cooked mussels with garlic and parsley

Ostron, Fine de Claire, tabasco & schalottenlök 35:-/st
Oysters, Fine de Claire, tabasco & shallots

CHAMPAGNE

Ett glas Champagne
A glass of champagne
125:-

