



FÖRRÄTTER/STARTERS

- Varmrökt ankbröst med endiv, vintercitrus, valnöt, & skånsk lagrad ost 135:-
Smoked duck breast with endive, winter citrus, walnut and Skånsk local cheese
- Skaldjursoppa med skaldjur, dragon & tryffelkräm 145:-
Shellfish soup with seafood, tarragon & truffle cream
- Variation på betor med ängssyra, friterad getost och timjanshonung 125:-
Variation on beets with sorrel, fried goatcheese and thyme honey
- Ports klassiska Skagenröra med löjromskrutong, syrad rödlök och dill 165:-
Port's classic Skagen with bleak roe crouton, cured red onion and dill
- Ports Löjromstoast med rödlök, dill & syrad grädde 205:-
Port's bleak roe toast with red onion, dill and soured cream

VARMRÄTTER/MAINS

- Kryddstekt svenskt Vildsvin med viltkory, variation på pumpa och grönkål 255:-
Seasoned Swedish wild boar with gamesausage, variation of pumpkin and green cabbage
- Pocherad hälleflundra med rostad blomkål, brynt smör, kapris och salvia 295:-
Poached halibut with roasted cauliflower, browned butter, caper and sage
- Långtidsbakad Rotselleri med puylinser, pocherat sprättägg och tryffelsabayonne 205:-
Slowroasted celeriac with puylentils, poached egg and trufflesabayonne
- Svensk Hängmörad Ryggbiff "56*C" med lökar, Hällestadsvamp, friterad jordärtskocka och timjansky 285:-
*Swedish cured Sirloin "56 * C" with onions, Hällestad mushroom, fried Jerusalem artichoke and thyme jus*
- 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

- Skånska äpplen med hasselnöt och rostad havre 125:-
Skånska apples with hazelnut and roasted oats
- Bakad choklad med smak av lakrits, chokladglass och rårörda hallon 125:-
Baked chocolate with taste of licorice, chocolate icecream & raspberries
- Tarte på passionsfrukt, italiensk maräng med lime och kokosglass 145:-
Passionfruit tarte, Italian meringue with lime and coconut icecream
- Ostar med marmelad och hårt bröd 145:-
Cheeses with marmelade and hard bread

FRÅN HAVET FROM THE SEA

Moules marinier, vinkokta musslor med vitlök & persilja 195:-
Moules marinier, 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:-



Rätterna i våra menyer kan innehålla allergener. Vänligen hör med oss om avvikande kost så vi kan ta hand om er på bästa sätt.
Our dishes may contain allergens. Please consult us regarding any dietary requirements so that we can look after your needs in every way