



OYSTER & CHAMPAGNE

Ostron, Fine de Claire, tabasco & schalottenlök

Oysters, Fine de Claire, tabasco & shallots

35:-/st (pce)

Ett glas champagne

A glass of champagne

125:-

FÖRRÄTTER/STARTERS

**Blomkålssoppa med råstekt blomkål,
tryffelfärskost och surdegskrutonger**

*Cauliflower soup with raw fried cauliflower, truffle cream cheese
and sourdough croutons*

**Gravad Ryggbiff med variation på
jordärtskocka och Hällestadvamp**

*Cured sirloin steak with variety of Jerusalem artichoke
and mushroom from Hällestad*

**Svartpepparhalstrad tonfisk med trädgårdssallad
och citronmajonnäs**

Black pepper seared Tuna with garden salad and lemon mayonnaise

VARMRÄTTER/MAINS

**Tempurafriterade champinjoner med kikärter,
zucchini och skånsk alpost**

*Tempur-fried mushrooms with chickpeas, zucchini and
local skånsk cheese*

**Sotad Kalvrygg med grillad sticklök,
cheddarsmör och chimchurri**

*Charred veal fillet with grilled asparagus, cheddar butter
and chimichurri*

**Halstrad Fjordlax med pilgrimsmussla,
sommarrcrudité, skaldjursbuljong och aioli**

*Seared Fjord Salmon with scallop, summer crudité,
shellfish bouillon and aioli*

**Ångad Lättrimmad Torskrygg med räkor,
pepparrot, pocherat ägg och hollandaise**

*Steamed lightly cured Cod fillet with prawns, horseradish,
poached egg and hollandaise*

DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

**Bakad choklad med rostade jordnötter,
kola och vaniljglass**

Baked chocolate with roasted peanuts, toffee and vanilla ice cream

**Ports Pina Colada, variation på tropisk frukt
med kokos och rom**

Majas Pina Colada, variety of tropical fruit with coconut and rum

**Citrontarte med italiensk maräng och
hallonyoghurtglass**

Lemon tart with Italian meringue and raspberry yogurt glass

Ostar med marmelad och fröknäcke

Cheeses with marmelade and crackers