



FÖRRÄTTER/STARTERS

- Caprese på tomater från Orelund, buffelmozzarella & basilika** 95:-
Caprese of tomatoes from Orelund, buffalo mozzarella & basil
- Oxcarpaccio med sommartryffel, rucicola, rostade pinjenötter & parmesan** 135:-
Carpaccio of beef with summer truffle, rocket, roasted pinenuts & parmesan
- Sotad Pilgrimsmussla med skånska morötter, grönärtspuré & ärtskott** 165:-
Pan fired Scallop with Skånsk carrots, green pea puré & pea shoots
- Terrassens Sallad Nicoise, gulfenad tonfisk, grillad paprika, oliver & kapris** 145:-
The Terraces Salad Nicoise, yellowfin tuna, grilled pepper, olive & capers

VARMRÄTTER/MAINS

- Köttbullar på Skånsk kalv i tomatsås med gremolata, parmesan & pasta** 195:-
Meatballs of Skånsk veal in a tomato sauce with gremolata, parmesan & pasta
- Iberico Gris "BBQ" med spetskåls slaw, sotad haricots verts** 265:-
Rack of Iberico Pork "BBQ" with coleslaw, pan fried green beans
- Lättrimmad Torsk "Hollandaise" med handskalade räkor, dillstek sparris & pepparrot** 285:-
Lightly cured Cod "Hollandaise" with hand peeled prawns, dill fried asparagus & horseradish
- Bakad Rotselleri med lantägg 64' C, svamp från Hällestad & sabayonne** 185:-
Baked Celeriac with free-range egg 64' C, mushrooms from Hällestad & sabayon
- Ports Varmrökta lax med dillmajonnäs, syrad fänkålssallad & kokt färskpotatis** 225:-
Ports smoked salmon with dill mayonnaise, sour fennel salad & new potatoes

DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

- Sommarbär med isad soppa, yoghurtglass & mandelbiskvier** 125:-
Summer berries with iced soup, yogurt ice cream & almond biscuit
- Rabarber & vaniljkompost med friterade munkar & kondenserat mjölkskum** 105:-
Rhubarb & Vanilla compote with a donut & condensed milk foam
- Klassisk Creme brûlé** 85:-
Classic Creme brûlé
- Kaffegodis x 3** 75:-
Coffee sweets of 3 kinds
- Ostar med marmelad & hårt bröd** 125:-
Cheeses with marmelade & crisp bread

GRILL BY VITAS

NY STRIP STEAK 250G MED TOMATSALLAD, BEARNAISE KRÄM & POMMES FRITES.....325:-

NY Strip Steak 250g with tomato salad, bearnaise cream & fries

VITAS CHEDDARBURGARE MED BACON, BIFFTOMAT & POMMES FRITES.....175:-

Vitas Cheddar burger with bacon, beef tomato & fries

FRÅN HAVET FROM THE SEA

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

½ Nykokt hummer med sommarsallad & tryffelmajonnäs 205:-
½ Fresh lobster with summer salad & truffle mayonnaise

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

APÉRITIFS

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve NV 119:-

Champagne Louis Roederer Brut Premier NV 149:-

Prosecco Balbinot Cuvée Stella Le Manzane 2011 98:-

Dry Martini, Manhattan, White Cosmo, Gin & Tonic 102:-

DRINKS & COCKTAILS

Basil & Lime 102:-
Cachaca, Sugar

Chili & Bitterlemon 102:-
Rom, Cointreau

Summerfruit & Kärlek 102:-
Gin, Vermouth

Watermelon & Sugar 102:-
Gin, Lime

Passionfruit & Lime 102:-
Rom, Kivi

Lychee & Sake 102:-
Passionfruit, Ginger

Orange & Bitter 102:-
Rom, Ginger

VINMENY

2 glas 210:- / 3 glas 298:-

ÖLMENY

149:-

RÖKRUTAN

Cigarr Flor de las Antillas & 3cl Zacapa 23y

179:-