

FÖRRÄTT

Ostron "Mareennes Oleron" med tillbehör	40:-/st
Skagen på hembakat filmjölsbröd med rödlök, löjrom, citron och dill	179:-
Löjrom med smulad gräddfil, krassemayo, råhyvlad rädisa, potatischips, picklad gurka och isad lök	195:-
Sotad tartar på oxfilé med bulgogi, hyvlad rättika, kimchi-majonnäs, syrad salladskål, koriander och friterad lök	179:-
Matjessill från Norröna med nypotatis, brynt smör, krispig bacon, sirap, rödlök, smetana och torkat rågbröd	169:-

VARMRÄTT

Smörstekt hel hummer med brioche, inlagd paprika, örtsallad, krispig lök, sotad babygem och hollandaise	429:-
Bakad rödingfilé med löjrom, grön sparris, inkokt gulbeta, spenat och smörad musselbuljong	359:-
Lågtempererad kalvfilé med ekskivling, krispig grönkål, vitlöksrostad tomat, gruyèrekroket, smörad kycklingbuljong	349:-
Iberico "tomahawk" med rostad majs, buntlök, tomater från viken, chilijam, burrata och chimi-churri	365:-
Helbakad kålrabbi med gruyèrekroket, grön sparris, buntlök, rostade hasselnötter, hollandaise samt färskriven tryffel	249:-
Skaldjursfat med tillbehör	dagspris
Dagens Tavla	dagspris

DESSERT

Mörk vaniljcrème, jordgubbsglass, lavendeldrömmar, färska jordgubbar, lavendelsirap, vita chokladpärlor	129:-
Torkad kärleksmums med smörkola, kanderade pecannötter, kaffeskum, pecannötsglass och oxalis	129:-
Utvalda ostar från "Ost & delibaren" i Höganäs med tillbehör	149:-

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

Oysters "Marennes Oleron" with accessories	40:-/p
Toast Skagen, shrimps, mayonnaise, dark bread, red onion, bleak roe, lemon and dill	179:-
Bleak roe with crumbled sour cream, cress mayo, raw planed radish, potato chips, pickled cucumber and onion	195:-
Blackened tartar of beef fillet with bulgogi, planed radish, kimchi mayonnaise, pickled cabbage, coriander and deep-fried onions	179:-
Soused herring from norröna with fresh potatoes, browned butter, crispy bacon, syrup, red onion, sour cream and dried rye bread	169:-

MAIN COURSE

Butter-fried lobster with brioche, pickled peppers, herb salad, crispy onions, blackened baby gem and hollandaise	425:-
Baked char fillet with bleak roe, green asparagus, yellow beetroot, spinach and buttered mussel broth	359:-
Low temperature veal fillet with shiitake, crispy kale, garlic roasted tomato, gruyere croquette and buttered chicken broth	349:-
Iberico "tomahawk" with roasted corn, spring onion, tomatoes from viken, chili jam, burrata and chimi-churri	365:-
Baked kohlrabi with gruyere croquette, green asparagus, spring onion, roasted hazelnuts, hollandaise and freshly grated truffles	249:-
Seafood platter with accessories	daily price
Today's Special	daily price

DESSERT

Dark vanilla cream, strawberry ice cream, lavender cake, fresh strawberries, lavender syrup and white chocolate pearls	129:-
Dried chocolate cake with butter caramel, candied pecans, coffee foam, pecan ice cream and oxalis	129:-
Cheeses from "Ost & Delibaren" in Höganäs with accessories	149:-