

FÖRRÄTT

- Tartar på oxfilé med rostat märgben, pepparrot, arenkha caviar, cornichons och färskriven tryffel 189:-
- Gräddstekta kantareller med hokkaidolimpa, löjrom, isad silverlök, krispig purjolök och vesterhavssost 195:-
- Anyapotatis med krämigt bovete, krispigt bovete, hemmagjord senap, minus 8 vinäger, körvelolja, picklad rotselleri och lagrad gruyere 169:-
- Sotad pilgrimsmussla, avokadocrème, krispigt bacon, syrade kantareller, tomatolja och parmesan 179:-

VARMRÄTT

- Sotad fröyalax med hummerc crème, gulbeta, sticklök, forellrom, confiterad mandelpotatis, saltrostad valenciamandel och citronette 365:-
- Smörstekt marulk med grönkål, karl-johansvamp, potatis och jordärtskockscrème, bakad smördeg och brynt soyasmör 365:-
- Stekt ankröst med persiljecrème, krokett på confiterat anklår, belugalinser, torkad persilja, svartkål, hollandaise och färskriven tryffel 345:-
- Selekterad oxfilé med smörstekta kantareller, dragonemulsion, rostad och picklad gul morot samt krispig potatis 395:-
- Saltbakad och friterad rotselleri med belugalinser, svartkål, smörstekta kantareller, alger, syrad lök, dragonemulsion och färskriven tryffel 265:-
- Skaldjursfat med tillbehör dagspris
- Dagens Tavla dagspris

DESSERT

- Mazarin, äppelkompott, pressat äpple, skum på crème brûlée, ädelostglass, rosmarinkola och torkad kanelbulle 139:-
- Violglass med björnbär, mandelkaka, lakritscrème, violmaräng, torkad lakrits och manjaricrème 139:-
- Utvalda ostar från "Ost & Delibaren" i Höganäs med tillbehör 149:-

STARTERS

- Tartare of beef fillet with roasted marrow, horseradish, arenkha caviar, cornichons and fresh grated truffles 189:-
- Cream-fried chanterelles with hokkaido bread, bleak roe, silver onion, crispy leek and vesterhavs cheese 195:-
- Anya potatoes with creamy buckwheat, crispy buckwheat, homemade mustard, minus 8 vinegar, chervil oil, pickled celeriac and aged gruyere 169:-
- Blackened scallops, avocado cream, crispy bacon, pickled chanterelles, tomato oil and parmesan 179:-

MAIN COURSE

- Blackened fröya salmon with lobster cream, yellow beetroot, spring onion, trout roe, confit almond potatoes, salt-roasted valencia almonds and citronette 365:-
- Butter-fried monkfish with kale, porcini mushroom, potato and jerusalem artichoke purée, baked puff pastry and browned soy butter 365:-
- Fried duck breast with parsley cream, croquette on confit duck legs, beluga lentils, dried parsley, black cabbage, hollandaise and fresh grated truffles 345:-
- Selected fillet of beef with butter-fried chanterelles, tarragon emulsion, roasted and pickled yellow carrot and crispy potatoes 395:-
- Salt-baked fried celeriac with beluga lentils, black cabbage, butter-fried chanterelles, algae, pickled onions, tarragon emulsion and freshly grated truffles 265:-
- Seafood platter with accessories daily price
- Today's Special daily price

DESSERT

- Mazarin, apple compote, pressed apple, foam of crème brûlée, blue cheese ice cream, rosemary caramel and dried cinnamon bun 139:-
- Violet ice cream with blackberries, almond cake, licorice cream, violet meringue, dried licorice and manjari cream 139:-
- Cheeses from "Ost & Delibaren" in Höganäs with accessories 149:-