

FÖRRÄTT

- Rostad tomatfocaccia med inlagd och torkad tomat, lardo, basilikaemulsion samt riven lagrad parmesan 159:-
- Terrin på hälleflundra och fröyalax, svart trumpet-svamp, inlagda kantareller, pressat äpple, syltad vitlök, brysselkål, gräslöksskum och dillflarn 189:-
- Yakitori, grillad kycklinglårfile, bulgogi, yuzumajonnäs, inkokt plommon, wasabiört, torkat kycklingskinn och picklad grön chili 179:-
- Krispigt lantägg med jordärtskockschips, picklad rödbeta, jalapenoemulsion, gruyere och krasse 179:-

VARMRÄTT

- Bergtunga med oscietra caviar, vilda svampar, kålskott, picklad gulbeta och smörad tryffelbuljong 365:-
- Grillad hummer med friterad kammussla, emulsion på svart vitlök, sojasyltad svamp, krispig rårika, krossade räkchips och citroninkokt lök 395:-
- Lammrygg med krokett på lamm, karl-johancrème, grönkål, rökt potatis, pressad rödbeta och portvinssky 355:-
- Oxkind med stuvad svartkål, wrångebäckstost, bakad persiljerot, torkad svartkål, emulsion på äppelcider-vinäger och färskriven tryffel 325:-
- Bakad hokkaidopumpa med krispig rårika, friterad lök, sojasyltad svamp, grönkål samt emulsion på svart vitlök 265:-
- Skaldjursfat med tillbehör dagspris
- Dagens Tavla dagspris

DESSERT

- Inkokt päron med earl-grey millefeuille, vaniljcrème, mörk chokladcrème, sorbet på päron och krispig karamell 139:-
- Mjölkchokladbavaroise med citrongräsgelé, syltad mango, mangosorbet, torkad chokladmousse och chilisirap 139:-
- Ostar från "Ost & Deli-baren" i Höganäs med tillbehör 149:-

STARTERS

- Roasted tomato foccacia with pickled and dried tomatoes, lardo, basil emulsion and grated aged parmesan 159:-
- Terrin on halibut and fröya salmon with black trumpet mushroom, pickled chanterelles, crushed apple, pickled garlic, brussels sprouts, chive foam and dill flarn 189:-
- Yakitori, grilled chicken thigh fillet, bulgogi, yuzu mayonnaise, plums, wasabi herb, dried chicken skin and pickled green chili 179:-
- Crispy egg with jerusalem artichoke chips, pickled beetroot, jalapeno emulsion, gruyere and cress 179:-

MAIN COURSE

- Lemon sole with oscietra caviar, wild mushrooms, cabbage shoots, pickled beets and buttered truffle broth 365:-
- Grilled lobster with deep-fried scallop, emulsion on black garlic, soy pickled mushrooms, hash brown, crushed shrimp chips and lemon-cooked onion 395:-
- Lamb loin with croquette on lamb, porcini mushroom, kale, smoked potatoes, squeezed beetroot and port wine gravy 355:-
- Beef cheek with stewed black cabbage, wrångebäck cheese, baked parsley root, dried black cabbage, emulsion on apple cider vinegar and fresh grated truffle 325:-
- Baked hokkaido pumpkin with crispy hash brown, deep-fried onions, soy pickled mushrooms, kale and emulsion on black garlic 265:-
- Seafood platter with accessories daily price
- Today's Special daily price

DESSERT

- Boiled pear with earl-gray millefeuille, vanilla cream, dark chocolate cream, sorbet on pear and crispy caramel 139:-
- Milk chocolate bavaroise with lemongrass jelly, pickled mango, mango sorbet, dried chocolate mousse and chili syrup 139:-
- Cheeses from "Ost & Deli-baren" in Höganäs with accessories 149:-