

Drink / *Aperitif*

Champagne	115
Palmer & Co	
The Leftovers	135
Lundasnaps, Cherry Heering, Maraschino & citron	
<u>Alkoholfritt</u>	
Gnista honey sour	75
Syrlig alkoholfri vuxencocktail med lite bitterhet	
Gin & Tonic	59
Alkoholfri från Skånska Spritfabriken	
Passion & Citron	55
Syrlig alkoholfri passionsfruktscocktail (vissa drinkar innehåller äggvita)	

Förrätter / Starters

Stenbitsrom	135
med vit sparris, stekt bröd, anis & apelsinkräm	
<i>Lumpfish roe</i>	
<i>with white asparagus, krispy bread, anis & orange crème</i>	

Tångrom	125
med vit sparris, stekt bröd, anis & apelsinkräm	
<i>Kelp roe</i>	
<i>with white asparagus, krispy bread, anis & orange crème</i>	

Rå oxe	135
med ramslökskräm, syrliga rädisor & kapris	
<i>Raw beef</i>	
<i>with ramson cream, tangy radishes & capers</i>	

Allergier? Fråga oss / *Allergies? Ask us*

Varmrätter / *Maincourses*

Grissida	275
med sotad vit sparris, dragon, råhyvlad rabarber, lakrisört & tjärsirap	
<i>Pork belly</i>	
<i>with blackened white asparagus, tarragon, fresh rhubarb, anise cress & tar syrup</i>	

Oxfile	315
med confiterad portabello, syrlig lök, krispig ostronskivling, grönpeppar & hollandaise	
<i>Beef tenderloin</i>	
<i>with portabello confit, pickled onions, crispy oyster mushrooms, green pepper & hollandaise</i>	

Friterad gulärtsboll	245
med rapstjälk, spetskål & lagrad ostkräm	
<i>Deep fried gold pea ball</i>	
<i>with rapeseed stem, pointy cabbage & mature cheese cream</i>	

Skreitorsk	295
med rotselleripuré, grönkåksskott, krispig surdeg & brynt smör med blåmussla	
<i>Skrei cod</i>	
<i>with celeriac purée, kale, crispy sour dough & browned butter with blue mussel</i>	

Lammrygg	285
med nässelpesto, grön sparris, lagrad ost, grillad citroncrème & steksky	
<i>Lamb loin</i>	
<i>with nettle pesto, green asparagus, aged cheese, grilled lemon crème & jus</i>	

