

MENY KÖK57

FÖRE:

LOKALA CHARKUTERIER 125KR
utvalda charkuterier från lokala
producenter och pickels

OSTRON 35KR/ST
på klassiskt vis med citron och
mingnonette

SÄSONGENS GRÖNSAKER 85KR
grönsaker på 3 vis och dipp

LÄTTRIMMAD 33°C LAX 95KR
sauterade nässlor, potatisskum och
dillkräm

TERRIN 105KR
på hummer & pilgrimsmusslor, bakad
kålrot, körvel, rädisa och friterat ostron

ALLTID PÅ MENYN:

DAGENS HÅLLBARA 159KR
husmanskost på vårt vis efter säsong,
fråga din servis för dagens alternativ

LIMOUSINE BURGARE 189KR
utvalt kött från lokala producenter,
cheddar, syltad lök, senapsmajonnäs
och pommes frites

KVÄLLENS SOPPA 89KR/115KR
surdegsbröd, pickels

VÅR HÅLLBARA SALLAD 145KR
picklade grönsaker efter säsong, färska
örter, matvete och vinägrett

KOCKENS VAL 495KR
säsongsbetonad meny på 5 rätter,
komponeras efter dagens råvaror som
man delar runt bordet

UTVALD DRYCK I GLASEN 295KR

VARMT:

INKOKT VIT SPARRIS 145KR
syltad schalottenlök, vattenkrasse
och hollandais

BAKADE BETOR 145KR
gulbeta, polkabeta, sauce vierge,
saltrostade hasselnötter och skum på
filmjök

SVENSK FÄRSKPOTATIS 145KR
sytrade rädisor, skånsk gurka,
smöremulsion och gräslöksolja

GRILLAD GRÖN SPARRIS 145KR
sparris från Lund, confiterad tomat,
rostad bovete och bakad silverlök

TILLÄGG

addera valfritt protein

TORSKRYGG 150g 100KR
RÖDING 150g 75KR
KALV 125g 85KR
LAMM 125g 85KR
VEGETARISK CROQUETTE 50KR

EFTER:

VIT CHOKLADRAVIOLI 95KR
citronsorbet, kokos, krossade drömmar
och harsyra

BAKADE RABARBER 95KR
mandelkaka, bränd mjölkglass och
rabarberfluid

SKÅNSKA OSTAR 145KR
hemgjort knäcke och marmelad

GLASS & SORBET 35KR/KULA
Varieras efter säsong, fråga din servis för
dagens smaker

KAFFEGODIS 65KR
hembakta småkakor, smörkola och
tryffel

TRYFFLAR 25KR/ST – 65KR/3 ST

Vid eventuella allergier meddela personalen.
Barn 0-12 år äter för halva priset.