

ALLA HJÄRTANS DAG MENY

FÖRRÄTTER

- TOAST SKAGEN 185:-/ 285:-
Med smörstekt briochebröd toppas med forellrom
- LÖJROMSTAST 225:-
Med löjrom, smetana, rödlök, gräslök
- HUMMERSOPPA 245:-
Med creme fraiche, rödlök, hummerkött och forellrom

KLASSIKER

- RIMMAD LAX 285:-
Med dillstuvad potatis
- MOULES FRITES 255:-
Serveras med aioli
- KALVKÖTTBULLAR 225:-
I gräddsås med lingon, pressgurka och potatispuré
- STEKT STRÖMMING 205:-
Med potatispuré, lingon och skirat smör
- FISK- & SKALDJURSGRYTA 265:-
Med krutonger och aioli
- ÅSÖGATANS FISH'N CHIPS 265:-
Med remouladsås och tomatsalsa

VEGETARISKT OCH GRÖNT

- CAESARSALLAD 225:-
Med scampi och räkor
- BLOMKÅLSPURÉ 225:-
Med smörstekt blomkål, friterad jordärtskocka, shitakesvamp, pinjenötter, brynt smör och riven tryffel



DAGENS FÅNGST

Ugnsbakad skreirygg med potatispuré,
hummersås serveras med primörer
toppas med forellrom 395:-

SKALDJUR

(Kan ta lite längre tid)

- RÄKPLATEAU 235:-
200 g färska räkor, 100 g rökta räkor,
blåmusslor, dressing och smörstekt briochebröd
- OSTRONPLATEAU 225:-
3 olika sorter ostron 2 av varje med lökvinegrette

- SKALDJURSPLATEU 895:-
½ amerikansk hummer
En näve rökta räkor
En näve färska räkor
2 argentinska rödräkor
Vinkokta blåmusslor
3 franska ostron
Rhode Island och aioli
Smörstekt briochebröd



Förrätt

Krämig skaldjurssoppa med färska
skaldjur och creme fraiche

Varmrätt

Ugnsbakad röding med champagnesås, blomkålspuré,
säsongens primörer toppas med svart stenbitsrom

eller

Stekt hängmörad entrecôte med cognacsås, grön
sparris och potatiskaka smaksatt med tryffel

Dessert

Vår alldeles egna semmeldessert, savarinkaka smaksatt
med blodapelsin, kardemummagrädde, inlagda
blodapelsiner och amaretti smulor

3- rätter 665:-

Dryckespaket 395:-

- Ett glas Palmer champagne rosé
Ett glas Grand Calcaire, Chablis
eller
Ett glas Zenato, Valpolicella
Ett glas Carlshamns Flaggpunch

