



FÖRRÄTTER/STARTERS

- Jordärtskockssoppa med syltad persiljerot, 145:-
friterad jordärtskocka och krasse**
*Jerusalem artichoke soup with pickled root parsley,
fried Jerusalem artichoke and cress*
- Lättrökt lax med syrad grädde, dill 155:-
och torkad potatis**
Lightly smoked salmon with soured cream, dill and dried potatoes
- Kycklingterriner med pistage samt portvinskokta 135:-
russin och variation på lök**
Chicken Terrine with pistachio, port-boiled raisins & a variation of onions
- Ports klassiska Skagenröra med löjrom, 165:-
surdegskrutong och dill**
Port's classic Skagen with bleak roe, sourdough crouton and dill
- Ports löjromstoast med rödlök, dill & syrad grädde 205:-
Port's bleak roe-toast with red onion, dill & soured cream**

VARMRÄTTER/MAINS

- Pocherad torskrygg med puré på rödbeta, 280:-
sotad spetskål och eldat körvelsmör**
Poached cod with beetroot puree, blackened cabbage and flamed chervil butter
- Svensk hängmörad ryggbiff 56°C med fröig morot, 285:-
syrad morot och dragonmajonnäs**
*Swedish hang-dried sirloin 56°C with seedy carrot, tarragon
mayonnaise and pickled carrot*
- Vildsvin med äpple och salvia, rotselleri, 255:-
lingon och gräddig äppelsås**
*Wildboar filled with apple and sage served with celery root
and lingonberry and creamy applesauce*
- Vedeldad kålrot, vit bönpuré med skånsk herrgårdssost, 205:-
gari på kålrot, champinjon & smörad buljong**
*Wood-fired rutabaga, white bean-puree with "Skånsk" cheese,
gari on rutabaga, mushroom and buttered bouillon*
- Hängmörad Entrecôte med tomatsallad, 345:-
bearnaisekräm och pommes frites**
Dry-aged beef Entrecôte tomato salad, béarnaise cream & french fries

DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

- Klassisk crème brûlée med svartvinbärsglass 105:-
Classic Crème Brûlée with blackcurrant icecream**
- Bakad mandeltartelett med citronverbena, 135:-
kryddig äppelkompott och vaniljglass**
*Baked almond tart with spicy apple compote, lemonverbena
& vanilla icecream*
- Choklad och jordnötspastej med havtornssorbet 135:-
och apelsincurd**
Chocolate and peanutpate with seabuckthorn sorbet and orange curd
- Utvalda ostar med husets marmelad 145:-
Our selection of cheese with marmalade**

FRÅN HAVET FROM THE SEA

- Moules frites, vinkokta musslor med vitlök & persilja 195:-
Moules frites, wine cooked mussels with garlic and parsley**
- Ostron, Fine de Claire, tabasco & schalottenlök 35:-/st
Oysters, Fine de Claire, tabasco & shallots**

CHAMPAGNE

Ett glas Champagne
A glass of champagne
125:-



Rätterna i våra menyer kan innehålla allergener. Vänligen hör med oss om
avvikande kost så vi kan ta hand om er på bästa sätt.
*Our dishes may contain allergens. Please consult us regarding any dietary requirements
so that we can look after your needs in every way*