



FÖRRÄTTER/STARTERS

- Langos med skagenräka, syrad grädde & forellrom** 155
Fried langos with shrimp, sour cream & trout roe
- Lättgravad lax med syltad fänkål, vichyssoiseskum, forellrom & krispiga citrusmulor** 145
Lightly cured salmon with pickled fennel, vichyssoise foam, trout roe & crispy citrus crumbs
- Råbiff på oxinnanlår med fermenterad champinjonkräm, Gryère & krispig schalottenlök** 145
Beef tartare with fermented mushroom crème, Gryère & crispy onions
- Bakat skånskt lantägg med färsk, riven tryffel, gräslöksmajonnäs, stekt kejsarhatt & krutonger** 135
Baked egg with grated truffle, chive mayonnaise, fried mushroom & croutons

VARMRÄTTER / MAINS

- Kryddstekt kalvrygg på krämig spetskål med krispiga lökringar & rödvinsky** 275
Whole grilled sirloin of veal with creamy kale, crispy onion rings & redwine jus
- 'Coq au Vin' grillat kycklingbröst från Bjäre & ragu på lår med smörstekt Hällestad svamp, sidfläsk & silverlök** 255
'Coq au Vin' grilled chicken breast & chicken thigh ragu with butter fried mushrooms, bacon & silver onions
- Ångad röding på hyvlad fänkål, syltad schalottenlök & beurre blanc smaksatt med Arenkhakaviar** 265
Steamed char with fennel, beurre blanc flavored with Arenkha kaviar
- Ångad torskrygg på rostad brioche med hummerhollandaise, stekt rotselleri & spenat** 270
Steamed cod with toasted brioche, lobster hollandaise, fried celeriac & spinach
- Rostad blomkål med kräm på smörbönor, friterad svartkål & vinaigrette på Valenciamandel** 235
Roasted cauliflower with white bean crème, fried salsify & vinaigrette with Valencia almonds

DESSERTER & OST / DESSERTS & CHEESE

- Vit chokladmousse fylld med mango och passionsfrukt, mangosorbet & yoghurtmaräng** 135
White chocolate mousse with a mango- & passionfruit filling, mango sorbet & yoghurt meringue
- Sorbet på Österlenäppeln med rosmarinmaräng, vaniljkräm & kaksmulor** 115
Sorbet made from Österlen apples with rosemary meringue, vanilla cream & cookie crumbs
- Kvällens ostar serveras med marmelad & fröknäcke** 145
Cheeses of the evening, marmalade & hardbread
- Klassisk Crème Brulée** 95
Classic Crème Brulée
- Kaffegodis** 45
A little treat with your coffee

CHAMPAGNE BY GLAS

Piper-Heidsieck, Brut NV

129

Pol Roger, Brut NV

145

VÅRA KLASSIKER/CLASSIC YSB

Löjrom med syrad grädde, rödlök & rostad bröd

Bleak roe with sour cream, red onions & roasted bread

175

Ostron med citron, tabasco & mignonette

Oysters with lemon, tabasco & mignonette

35/st

Moules frites - Vinkokta musslor med vitlök och persilja, serveras med pommes frites & aioli

Moules frites, wine cooked shells with garlic and parsley, served with French fries & aioli

235

Grillad Entrecôte med tomatsallad, bearnaise & pommes frites

Rib eye steak with tomato salad, bearnaise sauce & French fries

295

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