

Port
TAURANT

Port
RESTA

YSTAD *Saltsjöbad*

STARTERS

Rökt Ankbröst

Syrlig inkokt lök, yoghurt, vattenkrasse, sumak & ramslökskapris
Smoked duck, pickled onions, yoghurt, watercress, sumac & wild garlic capers

Vichyssoise

Haricots verts, gröna ärtor, dill & pommes alumettes
Vichyssoise, haricots verts, dill, green peas & pommes alumettes

Råbiff

Marconamandel, silverlök, krispig kyckling & Pecorino
Steak tartare, almonds, white onions, crispy chicken & Pecorino

Gravad Lax

Dill, gulbeta, citron, pumpafrö & fänkål
Cured salmon, dill, yellow beet, lemon, pumpkin seeds & fennel

CLASSIC STARTERS

Toast Skagen

Skagenräka, majonnäs, forellrom, citron, dill & brioche
Swedish shrimp toast, trout roe, lemon, dill, mayonnaise & brioche

Löjrom från Bottenviken 15g

Smetana, gräslök, rödlök, citron & brioche
Bleak roe, sour cream, onions, lemon & brioche

Tillägg/Add on 120

WINE MENU

Två glas vin
315

Tre glas vin
425

Rätterna på vår meny kan innehålla allergener,
prata med din servitör så vi kan hjälpa dig på bästa sätt.
För information om ursprungsland på kött och fågel, fråga gärna oss.

Our dishes may contain allergens, please consult us so that we can look after your needs in the best way. For information about country of origin for meat and poultry, feel free to ask us.



Med ett modernt uttryck hämtar vi inspiration från det franska och amerikanska köket, med noga utvalda ingredienser som speglar säsongens smaker. Här är kärleken till maten och hantverket det allra största.

A GOOD START

Champagne

Lacroix- Dunesse Cuvée Vanessa NV
175

Ostron

Mignonette, citron & Tabasco
Oyster, mignonette, lemon & Tabasco
49/st

Svensk Störkaviar 25g

Syrad grädde, gräslök, rödlök, citron & bovetepläggat
Sturegon caviar, sour cream, chives, onions & blinier
525

COCKTAILS

The Champagne Mojito

Rum, Lime, Mint, Sugar & Dunesse Champagne
185

Swedish Pine Needle

Skåne Akvavit, Campari, Aperol, Pine Needle Syrup & Lemon
165

Purple Rain

San Cosme Mezcal, Aperol, Blackberry, Honey & Lemon
185

Remedium ‘The Cure’

Bulleit Rye Whisky, Italicus Rosolio, Sakura Vermouth,
Secret Tea Brew & Lemon
179

Côte d’Or

Havana Club Añejo 3 Años, Passionfruit, Peach, Lime & Vanilla Foam
175

MAINS

Helstektt Ryggbiff

Variation på lök, senapsfrön & sötsyrlig sky
Sirlain, onions, mustard seeds & jus

Skånsk Majskyckling

Jordärtskocka, lagrad prästost, honung & pepparsky
Cornfed chicken, Swedish cheese, Jerusalem artichoke, honey & pepper jus

Ångad Röding

Citronkokt kålrabbi, gurka, krasse & grillad Sandefjordsås
Steamed Char, kohlrabi, cucumber, cress & grilled Sandefjord sauce

Rostad Palsternacka

Skogschampinjoner, Gnudi & persilja
Roasted Parsnip, mushrooms, Gnudi & parsley

CLASSIC MAINS

Moules Frites

Blåmusslor, vitlök, grädde & pommes frites
Mussels, garlic, cream & French fries

Grillad Entrecôte

Tillägg/Add on 195

Tomat, lök, bearnaise & pommes frites
Grilled Entrecôte, tomatoes, onion, bearnaise sauce & french fries

DESSERTS

Syltad Citron

Yoghurt, karamelliserad mandel & mandarinsorbet
Candied lemon, yoghurt, caramelized almonds & mandarin sorbet

Fransk Mandelkaka

Mandel- & körsbärskaka, vanilj & yoghurtglass
French almond- & cherry cake, vanilla & yoghurt ice cream

Choklad & Havtorn

Variation på vit och mörk choklad & havtorn
Variation on white and dark chocolate & sea buckthorn

Klassisk Crème Brûlée

Classic Crème Brûlée

Kvällens Ostar

Fröknäcke & marmelad
Selection of cheese, marmelade & hard bread