

Port
TAURANT

Port
RESTA

YSTAD *Saltsjöbad*

STARTERS

Gravad Lax
Sauce Gribiche, stenbitsrom, senapsinkokt gulbeta & majrova
Cured salmon, Sauce Gribiche, lumpfish roe, mustard pickled beetrot & turnip

Hummerbisque
Tartar på skaldjur, selleri & gurka
Lobster bisque, shellfish tartare, celleri & cucumber

Ports råbiff
Rödbeta, senapsfrön, kapris, färskost, Dijonnaise & silverlök
Beef tartare, beetroot, pickled mustard seeds, capers, cream cheese, Dijonaise & silver onions

Chevré Chaud
Getost, betor, surdeg, honung & rostad mandel
Goat cheese, beetroots, sourdough, honey & roasted almond

CLASSIC STARTERS

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

Löjrom från Bottenviken 25g - Tillägg/Add on 125
Smetana, gräslök, rödlök, citron & brioche
Bleak roe, sour cream, onions, lemon & brioche

Matjesill från Norröna
Ägg, potatis, syrad grädde, lök & brynt smör
Herring from Norröna, eggs, potatoes, sour cream, onion & browned butter

WINE MENU

Två glas vin
375

Tre glas vin
495

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 nordiska köket, med noga utvalda ingredienser som speglar säsongens smaker. Här är kärleken till maten och hantverket det allra största.

A GOOD START

Champagne
NV Lacroix- Dunesse Cuvée Vanessa
175

YSB's Pilsner 33cl
Österlenbryggarna
85

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

Pineapple Royale
Havana Club Añejo 3 Años, Pineapple, Sage, Soda & Dunesse
Champagne
185

Golden Hour
Olmeca Tequila, Italicus, Passion Fruit, Lime & Cava
179

Hindbær Mule
Absolut Vodka, Raspberries, Lemon & Ginger Beer
179

The Wife Knows Best
Havana Club Añejo 3 Años, Lime, Angostura & Lemon Tonic
179

Côte d'Or
Havana Club Añejo 3 Años, Passionfruit, Peach, Egg White, Lime & Vanilla Foam
179

MAINS

Pepparstekt Ryggbiff
Glaserade rotfrukter, grönpepparsås & potatisfondant
Pepper crusted sirloin, glazed root vegetables, green pepper sauce & pommes fondant

Majskäckling
Skogschampinjon, lök, kapris, rostad kycklingsky & potatispuré
Roasted chicken breast, forest mushroom, onion, capers, roasted chicken jus & mashed potatoes

Ångad röding
Morot, apelsin, Sauce Mouclade & potatispuré
Steamed artichoke, carrots, orange, Sauce mouclade & mashed potatoes

Helstektselleri
Belugalinsor, tomat, zucchini, sauce Mornay & potatisfondant
Roasted celeriac, beluga lentils, tomato, zucchini, Sauce Mornay & pommes fondant

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

Ports Kalvköttbullar
Rårörda lingon, pressgurka, äppelsmaksatt gräddsås & potatispuré
Veal meatballs, lingonberries, cucumber, apple cream sauce & mashed potatoes

DESSERTS

Ljumna Äpplen
Äppelkompott, kanel, vaniljglass & pâte à choux
Apple compote, cinnamon, vanilla ice cream & pâte à choux

Mandel & Choklad
Mandelkaka, espresso- och chokladkräm & vispad grädde
Almond cake, espresso- and chocolate cream & whipped cream

Mörk Chokladmousse
Karamelliserad mandel, olivolja & apelsinsorbet
Dark chocolate mousse, caramelized almond, olive oil & orange sorbet

Klassisk Crème Brûlée
Classic Crème Brûlée

Kvällens Ostar
Fröknäcke & honung
Selection of cheese, honey & hard bread