

Mousserande vin på glas

Joseph Perrier Brut, Champagne	205 kr
Månadens champagne	245 kr
Prosecco	180 kr
Nyetimber Classic Cuvee, Brut	210 kr
French soda	185 kr

Drinkar innan maten

Negroni - Premium Gin/Campari & Antica formula

Old Fashion - Bourbon/Angostura/Orange & Sugar

Old fashioned "Malmö style"- Barrel-aged Skåne Aquavit/Sugar & Orange

Dry Martini - London dry Gin/Ver-mouth/Lemon Zest & Olives

Malmö Mule - Pirate's Akvavit/Mint/Sugar/Lime/Ginger & Ginger beer

Bestes Sour - Bestes Punsch/Malmö Snaps/Egg White/Lemon & Sugar

MED BUBBLOR

Pornstar Martini - Vanilla Vodka/Passion-fruit/Lime/Sugar & Prosecco

Pomegranate Lemonade - White rum/Pomegranate/Lemon/Mint/Sugar & Prosecco

Fatöl

1664 Lager	114 kr
1664 Blanc	130 kr
Brooklyn Hoppy Lager 0,4%	88 kr

Flasköl/cider

Carlsberg Hof	88 kr
Carnegie Porter	130 kr
San Miguel (glutenfri)	115 kr
Sibbarps folköl	88 kr
Sibbarps pilsner	119 kr
Magners Irish cider	115 kr
Somersby päron	88 kr

Alkoholfritt/ mousserande

Oddbird	
Blanc de Blancs flaska 20 cl	160 kr
Vitt/rött vin	145 kr/glas
Ginger Beer	88 kr
Flädersoda	88 kr
1664 Blanc 0.0%	78 kr
Kiviks Äppelmust	78 kr
Tosterup Cider	114 kr

CHEF'S MENU

VINMENY

Löjromskanapé

Nyetimber Nyetimber Classic Cuvée, Sussex, England

Hummerbisque med skaldjurskrokett och aioli

2022 Kullabergs Vingård Kullaberg Allekilla, Skåne, Sverige

Brödstekt pilgrimsmussla och sjötunga med forellrom och sandefjordsås

2023 Moissenet Bonnard, Beaune, Montee Rouge, Chardonnay, Frankrike

Ostar med marmelad och fröknäcke

2022 Elysium Black Muscat, Kalifornien, USA

Körsbärspannacotta med chokladsorbet och syltade körsbär

Yalumba Antique Muscat reserve Rutherglen, Australien

1295 kr

Per person. Serveras endast till samtliga vid bordet

Vinmeny 1395 kr

Per person.

Sommelierens val 2995 kr

Minimum två personer

Connoisseur 7500 kr

Coravin, se vinlistan.

Minimum två personer

SKALDJUR

Svenska ostron 75 kr/st

Gillardeau ostron 50 kr /st

Ostron "fine de clair" med rödlöksvinäggrett och citron 45 kr/st, dussin 500 kr

Burfångade havskräftor 85 kr/hg

Gratinerade havskräftor (ört och citronsmör) 95 kr/hg

Gratinerade pilgrimsmusslor (2 st) 295 kr

King Crab 280 kr/ hg

Naturell eller gratinerad hummer (Danmark) halv 495 kr / hel 795 kr

Naturell eller gratinerad hummer (Kanada) halv 425 kr / hel 750 kr

Färska Smögenräkor (3 hg) med såser 375 kr

Lilla skaldjursfatet med halv hummer (Kanada), Smögenräkor och 2 ostron serveras med såser och citron 795 kr

Stora skaldjursfatet med halv hummer (Kanada), Smögenräkor, 3 st burfångade havskräftor, gröna musslor, king crab, 2 st ostron, serveras med såser och citron 1300 kr

FÖRRÄTTER | MELLANRÄTTER

Caviar och vodka shot 325 kr
(Purity Connoisseur 51 reserve organic vodka)

Toast Skagen med löjrom 335 kr

Hummerbisque med skaldjurskrokett och aioli 275 kr

Kalixlöjrom på isat fat med klassiska tillbehör 795 kr (60 gr) 425 kr (30 gr)

Johan P's silltallrik (5 sorter) med Västerbottenost 295 kr

Svenska delikatesser på fat halv 325 kr / hel 550 kr

Imperial caviar med crème fraiche, rödlök, citron och smörstekt toast 30 gr, 1250 kr / 50 gr 1995 kr / 125 gr 3395 kr

Pommes frites med rouille 85 kr

VARMRÄTTER

Fisk och skaldjursoppa med krutonger och rouille 325 kr

Marulkstournedos med pepparsås och potatispuré 450 kr

Moules frites med aioli 395 kr

Brödstekt pilgrimsmussla och sjötunga med forellrom och sandefjordsås 495 kr

Helstekt Sjötunga meuniere, tryffelhollandaise, pommes frites och spenat 850 kr

Grillad entrecôte (300gr) med pepparsås och pommes frites 650 kr



Välj själv bästa biten till din rätt

Gå fram till fiskdisken, välj och peka. Hummern, havskräftorna, fiskbiten eller vad du helst vill ha. Kockarna tar hand om ditt val med kärlek.

Fisklyckan varierar. Vi reserverar oss för att någon råvara kan ta slut och rekommenderar gärna ett delikat alternativ.

Vi anpassar oss till allergener. Allting är laktosfritt.
Musslor & ostron i kombination med alkohol kan orsaka virusinfektioner & allergiska reaktioner.

Dessert

Crème Brûlée 155 kr

Sticky Toffee Pudding
med kolasås och syrad grädde 175 kr

Körsbärspannacotta med chokladsorbet
och syltade körsbär 160 kr

Ostar med marmelad och fröknäcke 235 kr

En kula vaniljglass 85 kr

En kula vaniljglass med imperial caviar 255 kr

En kula sorbet 65 kr

Praliner Valrhona 49 kr/st

Att dricka till

Yalumba Museum Muscat Reserve,
Ruttherglen, Australien glas 160 kr
fl 37,5 cl 840 kr

Eiswein Helmut Lang,
Riesling, Österrike glas 170 kr
fl 37,5 cl 995 kr

Sauternes Grande Réserve, Kressmann,
Bordeaux, Frankrike glas 155 kr
fl 37,5 cl 720 kr

Moscato d'Asti, Cascina Galleto,
Piemonte Italien fl 37,5 cl 510 kr

Recioto della Valpolicella,
Aldo Degani, Veneto, Italien glas 165 kr
fl 75 cl 1030 kr

Pocas Ruby Port,
Porto, Portugal glas 135 kr

Pocas Tawny Port, Porto, Portugal glas 135 kr

Elysium Black Muscat,
Kalifornien, USA glas 170 kr
fl 37,5 cl 595 kr

After dinner drinks 185 kr

Irish Coffee - Bushmills original/
Demerara/Coffee & Cream

Recioto Sour - Recioto della
Valpolicella/Malmö pink gin/Egg
white/Sugar & Lemon

Old Papelón - Don Papa rum/Papelón
con limón/Angostura & Lime Zest

Amaretto Sour - Amaretto/
Bourbon/Sugar/Egg & Lemon

Espresso Martini - Pirate's
vodka/Caffè Borghetti/Espresso
& Sugar

Brandy Alexander - Grönstedts
cognac/dark creme de cacao & cream

Kaffe & Avec

Kaffe

Kaffe Monteriva brygg	48 kr
Espresso enkel	45 kr
Espresso dubbel	50 kr
Cappuccino	52 kr
Café latte	52 kr

Något till kaffet

Whisky Scotland cl

Ardbeg 10 yo.	37 kr
Auchentoshan Three wood	42 kr
Black bottle Blended	42 kr
Bowmore 12 yo.	42 kr
Bowmore 15 yo.	42 kr
Caol Ila 12 yo.	42 kr
Dalwhinnie 15 yo.	42 kr
Glenlivet 12 yo	42 kr

Irland cl.

Tullamore D.E.W	42 kr
-----------------	-------

Sweden cl.

Hven Mercurious Corn Whisky	42 kr
Hven Stjerneborg single malt whisky	45 kr

USA cl.

Bulleit Bourbon	42 kr
Bulleit Rye	42 kr
Buffalo Trace Kentucky Bourbon	42 kr
Gentleman Jack Tennessee	42 kr
Woodford Reserve Bourbon	42 kr
Willet Pot Still Reserve Kentucky Bourbon 47%	45 kr

Armagnac cl.

Castarède Bas Armagnac VSOP	45 kr
Castarède Bas Armagnac XO 20 ans	60 kr
Domaine de Tucom 1982	72 kr

Cognac / Brandy cl.

Normandin Mercier Fine Petite Champagne VSOP	42 kr
Normandin Mercier Vieille Fine Champagne	52 kr
Normandin Mercier Grand Champagne X.O	76 kr
Monte cristo grand reserva	55 kr

Grappa / Eau de Vie cl.

Affinata Whiskyfat	72 kr
Aqua Vitae Di Pergole Torte	110 kr
Bandarossa Prosecco	48 kr
Grappa di Moscato	48 kr
Grappa di Amarone	48 kr
Grattamacco 2005	48 kr
Pura grappa Bianco	48 kr
Vieux marc de champagne Bouche	48 kr
Poire William Rouge	48 kr

Rhum cl.

Diplomatico 12yo.	45 kr
Diplomatico Ambassador	110 kr
The Karukera Reserve	45 kr
Zaya 16yo.	60 kr
Ron Cartavio X.O	68 kr
Plantation X.O 20th anniversary	68 kr

Calvados cl.

Louis de Lauriston 100% Poire	45 kr
Louis de Lauriston Hors d'Age	48 kr
Louis de Lauriston reserve	44 kr
Louis de Lauriston 1982	92 kr

Tequila cl.

Olmecca Altos	42 kr
Fortaleza Reposado	48 kr
Vulcan X.A Luminous	96 kr