



Småplock | Appetizers

Ostron Gillardeau No.6 | Mignonette, citron, tabasco..... 50:-/st

Oysters | Mignonette, lemon, tabasco.

Vitlöksbröd på levain | Färskost & olivolja 85:-

Garlic bread | Cream cheese, olive oil.

Gordaloliver | Stora, gröna, urkärnade oliver 75:-

Large, green, pitted Gordal olives.

Cornichoner | Krispiga minigurkor 50:-

Cornichons.

Brödkorg | Med vispat brynt smör..... 75:-

Bread Basket | With whipped browned butter.

Chips & dipp | Stenbitsrom, syrad grädde 95:-

Chips and dip | Lumpfish roe, sour cream.

Krispig svensk bläckfisk | Vitlöksmajonnäs, pimento, lime 115:-

Crispy Swedish Squid | Garlic mayonnaise, pimento, lime.

Ölkorv | Från Bjärehalvön 85:-

Beer sausage.

Charktallrik..... 295:-

Variation av godsaker från lokala & långväga leverantörer.

Perfekt för två att dela på.

Charcuterie Plate | A variety of delicacies from local and distant suppliers. Perfect for two to share.

Förrätter | Starters

Skagen Liten 155:- | Stor 285:-

Smörstekt bröd, handskalade räkor, majonnäs, dill, stenbitsrom.

Toast Skagen | Butter-fried bread, hand-peeled shrimp, mayonnaise, dill, lumpfish roe.

Snaps 25:-/cl

Linie Aquavit | Aalborg Jubileum | Hallands Fläder | Skåne Akvavit

Bäska Droppar | Herrgårds Akvavit | OP Anderson | Sthlm Akvavit.

Kolgrillad grön sparris 125:-

Tahiniyoghurt med inlagd citron, Parmesan, rostade hasselnötter, bladsallad.

Grilled green asparagus | Tahini yogurt with preserved lemon, Parmesan, roasted hazelnuts, leaf salad.

Eldade pilgrimsmusslor 195:-

Blomkålspuré, brynt soyasmör, forellrom, grön sparris.

Scallops | Cauliflower purée, browned soy butter, trout roe, green asparagus.

Löjrom från Kalix 30g 250:-

Smörstekt bröd, syrad grädde, rödlök, citron, dill.

Vendace roe | Butter-fried bread, sour cream, red onion, lemon, dill.

Rå svensk oxfilé 175:-

Vårlöksmajonnäs, grön sparris, rostade hasselnötter, Parmesan, krasse.

Raw Swedish Beef Tenderloin | Scallion mayonnaise, green asparagus, roasted hazelnuts, Parmesan, cress.

Från kolgrillen | *Charcoal Grilled*

Allt från kolgrillen **serveras med pommes frites, dragonmajonnäs samt en liten tomatsallad.**

Everything from the charcoal grill is served with French fries, tarragon mayonnaise, and a small tomato salad.

Ryggbiff | Sverige..... 180g | 335:-

Sirloin Steak SWE

Oxfilé | Sverige 160g | 395:-

Beef Tenderloin SWE

Entrecôte | Sverige | Utvald för sin fina marmorering300g | 450:-

Ribeye Steak SWE

Tillbehör | *Sides*

Byt ut/lägg till tillbehör. | *Swap or add sides.*

Såser & smör | *Sauces & butter*

Rödvinssås | *Red wine sauce* 45:- **Vitlöksmajonnäs** | *Garlic mayo* 35:-

Vitlökssmör | *Garlic butter* 35:-

Café de Paris-smör | *Café de Paris butter* 35:-

Potatis & Grönsaker | *Potatoes & greens*

Sötpotatispommes | *Sweet potato fries* 45:-

Potatisgratäng | *Potato gratin* 45:- **Kålsallad** | *Coleslaw* 35:-

Smörglacerade grönsaker | *Butter-glazed vegetables* 45:-

Mixsallad med Parmesan | *Mixed salad with Parmesan* 35:-

Från köttkylen | From the Dry Aging Room

"Bennys utvalda" från Scan – Kött från svenska gårdar som handplockas för sin fina kvalitet av scans styckmästare. Hängmörat i vår mörningskyl i minst 40 dagar för en kraftfull smak.

OBS tillagningstid ca 45 min.

Clubsteak | För två 1150:-

Marmorering 6/10 | Smakintensitet 7/10 | Mörhet 7/10

Dragonmajonnäs, rödvinssås, vitlökssmör, grillad citron
mixsallad med Parmesan samt ert val av potatis.

Clubsteak | Dry aged for at least 40 days.

Served with tarragon mayonnaise, garlic butter, red wine sauce, mixed salad with parmesan, grilled lemon and your choice of potatoes.

Approx 45 min cooking time.

Côte de Boueuf | För två 1350:-

Marmorering 7/10 | Smakintensitet 8/10 | Mörhet 7/10

Dragonmajonnäs, rödvinssås, vitlökssmör, grillad citron
mixsallad med Parmesan samt ert val av potatis.

Côte du boeuf | Dry aged for at least 40 days.

Served with tarragon mayonnaise, garlic butter, red wine sauce, mixed salad with parmesan, grilled lemon and your choice of potatoes.

Approx 45 min cooking time.

Varmrätter | Main Courses

Smörbakad fjällröding 335:-

Sandefjordsås, dillolja, smörglaserade grönsaker, potatispuré.

Butter-Baked Arctic Char | Sandefjord sauce, dill oil, butter-glazed vegetables, mashed potatoes.

Smörkokt torskrygg 395:-

Brynt smör, grillad kål, forellrom, gröna ärtor, potatispuré.

Butter-Poached Cod Loin | Browned butter, grilled cabbage, trout roe, peas, mashed potatoes.

Kolgrillad spetskål & confiterade jordärtskockor 250:-

Blomkålspuré, brynt soyasmör, smörstekt gnocchi, getost, mandel.

Charcoal-grilled pointed cabbage & confit Jerusalem artichokes.

Cauliflower purée, browned soy butter, gnocchi, goat cheese, almonds.

Nivåburgare | På kött från svenska gårdar 250:-

Väddö cheddarost, varmrökt bacon från Skåne, dressing, sallat, tomat, rödlök, saltgurka, kålsallad, pommes frites.

Nivå Burger | Väddö cheddar cheese, smoked bacon from Skåne, dressing, lettuce, tomato, red onion, pickles, coleslaw, French fries.

Krispig grillostburgare | Vegetarisk 250:-

Vitlöksmajonnäs, picklad rödlök, sallat, tomat, kålsallad, pommes frites.

Vegetarian Grilled cheese burger | Garlic mayonnaise, pickled red onion, green salad, tomato, coleslaw, French fries.

Efterrätter | Desserts

Chokladganache | På choklad från Malmö Chokladfabrik 125:-

Dulce de leche, rostad mandel, vaniljglass, brynt smör, flingsalt.

*Chocolate Ganache | Dulce de leche, roasted almonds,
vanilla ice cream, browned butter, sea salt.*

Rabarber & bär 95:-

Citronsorbet, krispigt havreris, flädersirap.

Rhubarb & Berries | Lemon sorbet, oat crisp, elderflower syrup.

Crème brûlée 105:-

Med torkade hallon.

Crème brûlée with dried raspberries.

Glass & sorbet 65:-

Vispad vaniljglass & hallonsorbet.

Vanilla ice cream and raspberry sorbet.

Chokladtryffel | På choklad från Malmö Chokladfabrik 35:-

Chocolate Truffle | Made with chocolate from Malmö Chokladfabrik.

Almnäs Tegel | Marmelad & knäckebröd..... 105:-

Hårdost från Almnäs Bruk, gjord på ekologisk opastöriserad komjölk.

Lagrad 18–30 månader.

*Almnäs Tegel | Marmalade, crispbread. Hard cheese from Almnäs Bruk,
made from organic unpasteurized cow's milk. Aged 18–30 months.*

Barnmenyn | Children's Menu

För barn upp till 13 år.

For children up to 13 years old.

Pannkakor 65:-

Med vispgrädde & sylt.

Pancakes | Whipped cream and jam.

Miniburgare 95:-

Med alla tillbehör vid sidan av.

Mini Burger | Served with all the toppings on the side.

Minigrillrost-"burgare" | Vegetarisk 95:-

Med alla tillbehör vid sidan av.

Grilled Halloumi Burger (vegetarian) | Served with all the toppings on the side.

Torsk 150:-

Brynt smör, gröna ärtor, potatispuré

Mini Cod | Browned butter, green peas, mashed potatoes.

Oxfile 195:-

Pommes frites, dragonmajonnäs, kålsallad.

Mini Beef Tenderloin | French fries, tarragon mayonnaise, coleslaw.