



Förrätter/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.

Cornichoner | Krispiga minigurkor 50:-

Cornichons.

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

Bread Basket | With whipped browned butter.

Ölkorv från Bjärehalvön 85:-

Beer sausage.

Krispig bläckfisk från Skagerrak 135:-

Vitlöksmajonnäs & piment d'Espelette.

Crispy squid from Skagerrak | Garlic mayonnaise & piment d'Espelette.

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.

Chips & Dipp Deluxe

Syrad grädde, tryffel, schalottenlök & brynt smör 135:-

Sour cream, truffle, shallots & browned butter.

Syrad grädde, löjrom från Kalix & örter 135:-

Sour cream, Kalix vendace roe & herbs.

Förrätter/Småplock | Appetizers

Toast Skagen..... Liten 155:- | Stor 285:-

Smörstekt bröd, handskalade räkor, majonnäs, dill & pepparrot.

Lägg till 15 g löjrom från Kalix + 115:-

Toast Skagen | Hand-peeled shrimp, mayonnaise, dill & horseradish.

Add 15 g Kalix vendace roe + 115:-

Snaps 25:-/cl

Linie Aquavit | Aalborg Jubileum | Hallands Fläder | Skåne Akvavit

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

Sotade Pilgrimsmusslor..... 195:-

Rostad rotselleripuré, brynt sojasmör, forellrom & friterad brysselkål.

Scallops | Celeriac purée, browned soy butter, trout roe & crispy

Brussels sprouts.

Handskuren Råbiff på svensk oxfilé.....Liten | 185:- Stor | 375:-

Schalottenlök, cornichoner, kapris, grov dijonsenap, 64°-äggula &

friterad lök. Lägg till pommes frites + 35:-

Raw Swedish Beef Tenderloin | Shallots, cornichons, capers, coarse

Dijon mustard, 64°egg yolk & fried onions. Add French fries +35:-

Löjrom från Kalix | 30 g från Bröderna Perssons, Piteå 265:-

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

Kalix vendace roe | Butter-fried bread, sour cream, red onion,

lemon & dill.

Grillade Betor, valnötter & getost..... 145:-

Friterad brysselkål & honung.

Grilled beets, walnuts & goat cheese | Crispy Brussels sprouts & honey.

Från kolgrillen | Charcoal Grilled

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

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

Ryggbiff | Från svensk mjölkko..... 180 g | 350:-

Sirloin steak, from Swedish dairy cows.

Oxfilé | Från sydsvenska gårdar 160 g | 415:-

Beef tenderloin, from cattle raised on southern Swedish farms.

Entrecôte | Sverige | Utvald för sin fina marmorering300 g | 450:-

Ribeye Steak, from Swedish cattle, selected for its fine marbling.

Byt tillbehör | Sides

Priser enligt nedan | Swap or add sides - priced as listed.

Såser & smör | Sauces & butter

Peppargräddsås | Peppercorn sauce 45:-

Rödvinnssås | Red wine sauce 45:- **Vitlökssmör** | Garlic butter 35:-

Vitlöksmajonnäs | Garlic mayonnaise 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 kraftfullare smak.

OBS tillagningstid ca 45 min.

Clubsteak | För två 1295:-

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.

Stekgrader:

Blue 35-41°C

Rare 42-46°C

Medium Rare 47-54°C

Medium 55-60°C

Medium Well 61-68°C

Well Done 72°C +

Kött under 72 °C kan i sällsynta fall innehålla oönskade bakterier. Vi väljer vårt kött med omsorg, men valet av stekgrad är ditt.

Allergier? Säg till oss så skall vi hjälpa dig välja rätt.

Allergies? Let us know and we'll help you with your choice of food.

Varmrätter | Main Courses

Smörbakad Fjällröding 350:-

Vitvinssås, grillad morot, smörglaserade grönsaker & potatispuré.

Butter-baked Arctic char | White wine sauce, grilled carrot, butter-glazed vegetables & mashed potatoes.

Smörbakad Torskrygg 415:-

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

Butter-poached cod loin | Browned butter, grilled cabbage, trout roe, green peas & mashed potatoes.

Kolgrillad Spetskål & confiterade Jordärtskockor 265:-

Rostad rotselleripuré, sojasmör, smörstekt gnocchi,

Wrångebäcksost & mandel.

Charcoal-grilled pointed cabbage & confit Jerusalem artichokes.

Celeriac purée, soy butter, gnocchi, Wrångebäck 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.

Crispy halloumi burger (vegetarian) | Garlic mayonnaise, pickled red onion, lettuce, 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.*

Crème brûlée 105:-

Med torkade hallon.

Crème brûlée with dried raspberries.

Mjökchokladglass 95:-

Björnbär, rostad vit choklad & hasselnötter.

*Milk chocolate ice cream | Blackberries, roasted white chocolate &
hazelnuts.*

Glass & sorbet 75:-

Vispad vaniljglass & hallonsorbet.

Vanilla ice cream and raspberry sorbet.

Chokladtryffel | På choklad från Malmö Chokladfabrik 35:-

Chocolate truffle | Made with chocolate from Malmö Chokladfabrik.

Wrångebäckstost | Marmelad & knäckebröd 105:-

Hårdost från Almnäs Bruk, gjord på ekologisk opastöriserad komjölk.

Lagrad 10–15 månader.

*Wrångebäck cheese | Marmalade, crispbread. Cheese from Almnäs
Bruk, made from unpasteurized cow's milk. Aged 10–15 months.*

Barnmenyn | Children's Menu

För barn upp till 13 år.

For children up to 13 years old.

Pannkakor 65:-

Med vispad grädde & sylt.

Pancakes | Whipped cream and jam.

Miniburgare 95:-

Med alla tillbehör vid sidan av.

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

Minigrillost-"burgare" | Vegetarisk 95:-

Med alla tillbehör vid sidan av.

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

Friterad Torsk..... 150:-

Remouladsås, gröna ärtor & potatispuré

Fried Cod | Remoulade sauce, green peas & mashed potatoes.

Oxfile..... 195:-

Pommes frites, dragonmajonnäs & kålsallad.

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

Vispad Vaniljglass 45:-

Vanilla ice cream