

## **Småplock | Snacks**

**Ostron Gillardeau No. 6** | Mignonette, citron & Tabasco..... 55:-/st

*Oysters | Mignonette, lemon & Tabasco*

**Cornichoner** | krispiga minigurkor..... 50:-

*Cornichons*

**Nocellaraoliver från Sicilien** ..... 75:-

*Sicilian Nocellara olives*

**Ölkorv från Bjärehalvön** ..... 85:-

*Smoked sausage from Bjärehalvön*

**Kvällens ost** | Marmelad & knäckebröd ..... 105:-

*Tonight's cheese | Marmalade & crispbread*

**Grillat bröd & tzatziki**..... 85:-

*Grilled bread & tzatziki*

**Chips & dipp** | Stenbitsrom & syrad grädde..... 95:-

*Chips & dip | Lumpfish roe & sour cream*

**Charktallrik**..... 295:-

Variation av godsaker från lokala & långväga leverantörer,  
perfekt för två att dela på

*Charcuterie plate | A selection of delicacies from local and distant  
suppliers, perfect for two to share*

## Förrätter | Starters

**Skagen**..... liten 165:- | stor 285:-

Smörstekt formbröd, handskalade räkor, majonnäs, dill & citron

*Toast Skagen | Butter-fried white bread, hand-peeled shrimps, mayonnaise, dill & lemon*

Snaps ..... 25:-/cl

Linie Aquavit | Aalborg Jubileum | Hallands Fläder | Skåne Akvavit

Bäska Droppar | Herrgårds Akvavit | O.P. Anderson | Sthlm Akvavit

**Handskuren råbiff** | på svensk oxfilé .....liten 195:- | stor 375:-

Grillad majonnäs, Gammel Knas, hasselnötter, jordärtskocka & syrad lök. Lägg till pommes frites +35:-

*Hand-cut beef tartare | Grilled mayonnaise, Gammel Knas cheese, hazelnuts, Jerusalem artichokes & pickled onion*

*Add French fries +35:-*

**Fetaostsallad**..... liten 145:- | stor 215:-

Kalamataoliver, Aleppopeppar, tomat, gurka, paprika, rödlök, tzatziki & grillat bröd

*Feta cheese salad | Kalamata olives, Aleppo pepper, tomatoes, cucumber, bell pepper, red onion, tzatziki & grilled bread*

**Eldade pilgrimsmusslor & blomkål** ..... 195:-

Blomkålspuré, stenbitsrom, friterad kapris & bakad tomat

*Seared scallops & cauliflower | Cauliflower purée, lumpfish roe, crispy capers & baked tomato*

## **Fisk, grönt & burgare | Fish, Greens & Burgers**

**Smörbakad långafilé** ..... 365:-

Blomkålspuré, vitvinssås, dillolja, stenbitsrom, rostad morot & ärtor

*Fillet of ling | Cauliflower purée, white wine sauce, dill oil, lumpfish roe, roasted carrot & peas*

**Grillad kål & confiterade jordärtskockor** ..... 265:-

Blomkålspuré, sojasmör, smörstekt gnocchi, Gammel Knas & mandel

*Grilled cabbage & confit Jerusalem artichokes | Cauliflower purée, soy butter, pan-fried gnocchi, Gammel Knas cheese & almonds*

**Vitlöksdressad sommarsallad med skånsk majs kyckling** ..... 265:-

Kallskuren majs kyckling, bacon, parmesan, grönsaker & grillat bröd

*Garlic dressed summer salad with Swedish corn-fed chicken | Sliced cold cut chicken, bacon, Parmesan, crisp vegetables & grilled bread*

**Nivåburgare** ..... 250:-

Väddö cheddarost, varmrökt bacon från Skåne, dressing, sallad, tomat, lök, saltgurka, kålsallad & pommes frites

*Nivå burger | Väddö cheddar cheese, smoked bacon from Skåne, dressing, lettuce, tomato, onion, pickled cucumber. Served with coleslaw & French fries*

**Krispig grillostburgare | vegetarisk** ..... 250:-

Vitlöksmajonnäs, picklad rödlök, sallad, tomat,

kålsallad & pommes frites

*Crispy halloumi burger (vegetarian) | Garlic mayonnaise, pickled red onion, lettuce, tomato. Served with coleslaw & French fries*

## **Kött från kolgrillen | Charcoal-grilled beef**

Serveras med **pommes frites, dragonmajonnäs & tomatsallad**

*Served with French fries, tarragon mayonnaise & tomato salad*

**Ryggbiff** | spannmålsuppfödd i 150 dagar, Argentina..... 200 g | 355:-

*Sirloin steak, 150-day grain-fed, Argentina*

**Oxfile** | från sydsvenska gårdar..... 160 g | 425:-

*Beef tenderloin from farms in southern Sweden*

**Entrecôte** | noga utvald från svenska gårdar.....300 g | 495:-

*Ribeye, carefully selected from Swedish farms*

**Entrecôte för två** | noga utvald från svenska gårdar.....500 g | 845:-

*Ribeye for two, carefully selected from Swedish farms*

## **Från köttkylen | From the Dry Aging Room**

**Clubsteak för två** ..... 1395:-

Biff på ben från svenska gårdar, handplockad för sin höga kvalitet av Scans styckmästare. Hängmörad i vår mörningskyl i minst 35 dagar för en djupare smak. Två extra tillbehör ingår

**Obs! Tillagningstid ca 45 min**

*Club steak | For two*

*Bone-in beef from Swedish farms, hand-picked for its high quality by Scan's master butcher. Dry-aged for at least 35 days*

*Two additional sides included*

**Please note: cooking time approx. 45 minutes**

## **Tillbehör | Sides**

Priser enligt nedan | *Priced as listed below*

### Såser & smör | Sauces & butter

**Peppargräddsås** | *Peppercorn sauce* 45:-

**Rödvinssås** | *Red wine sauce* 45:-

**Vitlökssmör** | *Garlic butter* 35:-

**Vitlöksmajonnäs** | *Garlic mayonnaise* 35:-

### Potatis & grönt | Potatoes & greens

**Sötpotatispomes** | *Sweet potato fries* 45:-

**Grillad broccoli** med sesamdressing | *Broccoli, sesam dressing* 55:-

**Potatisgratäng** | *Potato gratin* 45:-

**Kålsallad** | *Coleslaw* 35:-

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

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

## Efterrätter | Desserts

**Chokladganache** | på choklad från Malmö Chokladfabrik ..... 135:-

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*

**Stekt mandelkaka**..... 115:-

Jordgubbar, bakad rabarber & vaniljgrädde

*Almond cake | strawberries, baked rhubarb, whipped vanilla cream*

**Glass & sorbet** ..... 85:-

Vispad vaniljglass & hallonsorbet

*Vanilla ice cream & raspberry sorbet*

**Chokladtryffel** | på choklad från Malmö Chokladfabrik ..... 35:-

*Chocolate truffle | made with chocolate from Malmö Chokladfabrik*

## **Barnmeny | Children's Menu**

För barn upp till 13 år

*For children up to 13 years old*

**Pannkakor** ..... 75:-

Med vispad grädde & sylt

*Pancakes | Whipped cream and jam*

**Miniburgare** ..... 115:-

Med alla tillbehör vid sidan av

*Mini burger | Served with all the toppings on the side*

**Minigrillostburgare | Vegetarisk**..... 115:-

Med alla tillbehör vid sidan av

*Grilled halloumi burger (vegetarian) | Served with all the toppings on the side*

**Fish & chips** ..... 145:-

Remouladsås

*Fish & chips | Remoulade sauce*

**Oxfile**..... 195:-

Pommes frites, dragonmajonnäs & kålsallad

*Mini beef tenderloin | French fries, tarragon mayonnaise & coleslaw*

**Vispad vaniljglass** ..... 45:-

*Vanilla ice cream*