

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 oxfiléliten 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:-

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

Fillet of ling | Potato 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 sallad med skånsk majsckylling 265:-

Kallskuren majsckylling, bacon, parmesan, grönsaker & grillat bröd

Garlic dressed 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

Oxfilé | 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

Från mörningskylen | 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

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

Sötpotatispommes | *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 & mjölkchokladglass 115:-

Björnbär, hasselnötter.

Almond cake & milk chocolate ice cream, Blackberries, hazelnuts

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