

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 85:-

Smoked sausage

Chips & dipp | Parmesan, brynt smör & syrad grädde 95:-

Chips & dip | Parmesan, browned butter & cultured cream

Kvällens ost | Marmelad & knäckebröd 105:-

Tonight's cheese | Marmalade & crispbread

Brödkorg | Med vispat brynt smör 75:-

Bread Basket | With whipped browned butter

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

Eldade pilgrimsmusslor 195:-

Pumpapuré, brynt sojasmör, picklad svamp & grillade pumpakärnor

Seared scallops | Roasted pumpkin purée, browned soy butter, pickled mushrooms & pumpkin seeds

Sotad rotselleri | vegansk 125:-

Rostad rotselleripuré, äppel- & misovinäggrett, krispig kål & hasselnötter

Charred celeriac | vegan | Roasted celeriac purée, apple & miso vinaigrette, crispy kale & hazelnuts

Handskuren råbiff på svensk oxfilé liten 195:- | stor 395:-

Parmesanmajonnäs, picklad shiitake, Gammel Knas, jordärtskocka & hasselnötter. Lägg till pommes frites +35:-

Hand-cut beef tartare of Swedish tenderloin small 195:- | large 395:-

Parmesan mayonnaise, pickled shiitake, Gammel Knas cheese, Jerusalem artichoke & hazelnuts. Add French fries +35:-

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

Smörstekt formbröd, handskalade räkor, majonnäs, dill & citron

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

Snaps 25:-/cl

Linie Aquavit | Aalborg Jubileum | Hallands Fläder | Skåne Akvavit

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

Fisk, grönt & klassiker | *Fish, Greens & Classics*

Smörkokt långarygg..... 375:-

Potatispuré, brynt smör, ärtor, brytbönor, riven pepparrot & citron

Fillet of ling | Potato purée, browned butter, peas, green beans, horseradish & lemon

Smörbakad fjällröding..... 365:-

Vitvinssås, dillolja, smörslungade grönsaker, potatispuré

Arctic char filet | White wine sauce, dill oil, buttered vegetables & potato purée

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

Pumpapuré, sojasmör, smörstekt gnocchi, Gammel Knas & mandel

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

Långkokt oxkind..... 335:-

Sotade rotfrukter, picklad steklök, potatispuré & kruspersilja

Slow-braised beef cheek | Charred root vegetables, pickled pearl onions, potato purée & parsley

Kött från kolgrillen | Charcoal-grilled meat

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

Served with French fries, tarragon mayonnaise & tomato salad

Ryggbiff | spannmålsutfodrat i 150 dagar, Argentina..... 200 g | 365:-

Sirloin steak, grain-fed 150-days, Argentina

Oxfilé | från svenska gårdar 160 g | 425:-

Beef tenderloin from Swedish farms

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

Ribeye, carefully selected from Swedish farms

Premiumkött från mörningskylen

Premium cuts from our 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

Sötpotatispommes | *Sweet potato fries* 45:-

Grillad broccoli med misovinägrettp | *Broccoli, miso vinaigrette* 55:-

Potatisgratäng | *Potato gratin* 45:-

Kålsallad | *Coleslaw* 35:-

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

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

Burgare | Burgers

Nivåburgare | från svenska gårdar 255:-

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

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

Krispig grillostburgare | vegetarisk 255:-

Vitlöksmajonnäs, picklad rödlök, sallad, tomat, serveras med kålsallad & pommes frites

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

Allergier? Säg till oss så hjälper vi dig att välja rätt

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

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

Kolgrillad persika & mandelkaka 115:-

Vaniljgrädde, pistagenötter & Stigsgårdens honung

Charcoal-grilled peach & almond cake | Vanilla cream, pistachios &

Stigsgårdens honey

Crème brûlée 105:-

Med torkade hallon

Crème brûlée with dried raspberries

Glass & sorbet 85:-

Vispad vaniljglass & hallonsorbet

Vanilla ice cream & raspberry sorbet

Sorbet på höstäpplen 65:-

Autumn apple 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