

APERITIF

	Pris		Pris
Aperol Spritz <i>Smakar som sommar i Italien & ser ut som en gyllene orange solnedgång. Prosecco, Aperol & soda</i>	79:-	Dry Martini <i>En historisk cocktail som gestaltats i flertalet filmer. Drinken är en kombination av gin & vermouth som garneras med oliver</i>	115:-
Hugo <i>Hugo Spritz är en fräsch aperitif från norra Italien. I en Hugo står blommig fläderlikör för drinkens bas och Prosecco för det pärlande innehållet</i>	82:-	Cosmopolitan <i>Cocktaildrink av cointreau, vodka, tranbärsjuice & sötd limejuice</i>	115:-
Campari Spritz <i>Campari Spritz är ett fräscht och bittert alternativ i kategorin mousserande cocktail. Prosecco, Campari & soda</i>	82:-	Gimlet <i>En klassisk Gimlet bestå endast av tre ingredienser i enkelhet och balans; Gin, limejuice & socker</i>	101:-
Mimosa <i>Mimosa är en uppfriskande & elegant aperitif som består av lika delar apelsinjuice & mousserande vin</i>	69:-	Manhattan <i>Sägs ha uppfunnits på baren Manhattan Club någon gång på 1870-talet. En elegant blandning av Bourbon, Vermouth & Bitter</i>	101:-

SNACKS

	Pris
Surdegsbröd med olivolja <i>0,29 kg CO2e. Vegetarisk, G</i>	49:-
Marconamandlar <i>0,14 kg CO2e. Vegan, N</i>	45:-
Pinsa med fetaost, honung, vitlök & saltorkad tomat <i>0,17 kg CO2e. Vegetarisk, G, L</i>	69:-
Pimientos de padron med citron, mandel & getost <i>0,17 kg CO2e. Vegetarisk, L, N</i>	55:-
Saltgurka med Smetana & honung <i>0,06 kg CO2e. Vegetarisk, L</i>	55:-
Fläsksvålar kryddade med vitlök & chili <i>3,02 kg CO2e.</i>	55:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m. 4 juni 2025

SNAPS 6 cl

	Pris		Pris
Hallands fläder	93:-	Prima bäska droppar	93:-
<i>Kryddig smak med liten sötma & tydlig karaktär av fläder, inslag av kanel & kummin</i>		<i>Mycket kryddig smak med beska & tydlig karaktär av malört med inslag av kanel & pomerans</i>	
Aalborg taffel aquavit	93:-	Lysholm linie aquavit	93:-
<i>Kryddig smak med tydlig karaktär av kummin & inslag av citrusskal</i>		<i>Ren, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av kummin, dill, fänkål & pomerans</i>	
Skåne akvavit	93:-	Aalborg jubileums akvavit	93:-
<i>Kryddig smak med inslag av kummin, fänkål & anis</i>		<i>Kryddig smak med liten sötma, inslag av dill, korianderfrön & pomerans</i>	
Prima OP Anderson	93:-	Piratens besk	93:-
<i>Kryddig smak med inslag av fat, kummin, anis, citrus, dill & fänkål</i>		<i>Kryddig smak med tydlig, bitter karaktär av malört, inslag av örter & lime</i>	

FÖRRÄTTER & MELLANRÄTTER

	Pris
Nässelsoppa	129:-
<i>Vispad Crème fraiche, gräslök & tvåminutersägg 0,60 kg CO2e. Vegetarisk, L</i>	
Vit sparris	129:-
<i>Lakritspärlor, gravad äggula, rostad lök & smörkräm 1,12 kg CO2e. Vegetarisk, L</i>	
Sill, ost & smör	139:-
<i>Matjessill, pepparrotsill, kokt ägg, lagrad Prästost, vispat smör, kokt potatis & kavring 0,57 kg CO2e. G, L</i>	
Råbiff på ryggbiff	169:-
<i>Bakad äggula, Dijonnaise, syltad gulbeta, rostad potatis, friterad kapris, krasse & parmesanost 3,78 kg CO2e. L</i>	
Antipasti	159:-
<i>Tre slags ost och två sorter charkuterier, oliver & inlagd kronärtskocka 1,03 kg CO2e. G, L</i>	
Rödbetstartar	139:-
<i>Avokado, mûchésallad & rostad mandel 0,24 kg CO2e. Vegan, N</i>	

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m. 4 juni 2025

SMÖRGÅSBORD

Måndag till fredag
avgång 12.00 & 14.00

119:-

BRUNCH

Lördagar avgång 12.00 & 14.00,
söndagar avgång 12.00, 14.00 & 16.00

169:-

OPUS TRERÄTTERS

SKAGENTOAST

Handskalade räkor, majonnäs, dill & tångkaviar.

Serveras med flerkornsbröd

0,35 kg CO2e. G

GRILLAD RYGGBIFF 200G

Bearnaisesås, citronslungad mangold.

Serveras med potatistimbal

3,78 kg CO2e. L

SEMIFREDO

med citrus och hyvlad choklad

1,34 kg CO2e. L

Serveras endast som hel meny för 489:-



DRYCKESMENY

CHAMPAGNE DOMAINES BARONS

DE ROTHSCHILD BRUT

CHAMPAGNE, FRANKRIKE

HENRI EHRHART RIESLING

ALSACE, FRANKRIKE

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD

– LÉGENDE "R"

BORDEAUX, FRANKRIKE

BARON DE FARNALS D.O. MUSCAT

VALENCIA, SPANIEN

389:-

ALKOHOLFRI

DRYCKESMENY

ÄPPELMUST MOUSSERANDE

KIVIKS MUSTERI

FLÄDERDRYCK

BORNHOLMS MOSTERI

LEMONAD JORDGUBB/MYNTA

KIVIKS MUSTERI

159:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m. 4 juni 2025

HUVUDRÄTTER

Pris

Grillad lax

279:-

Soja- och sesambakad pak choi, chipotlesås, krutonger & saltrostade nötter.
Serveras med örtslungad potatis
1,64 kg CO2e. G, N

Lammytterfilé

289:-

Bränd Chevrékräm med honung, ratatouille på skånska tomater & smörmonterad
Demi-glace. Serveras med potatistimbal
4,35 kg CO2e. L

Grillad ryggbiff 200 g

315:-

Bearnaisesås, citronslungad mangold. Serveras med potatistimbal
3,78 kg CO2e. L

Saltbakad vårkyckling

279:-

Frästa äpplen & romanesco, Velouté, friterad lök. Serveras med potatisfondant
1,02 kg CO2e. L

Bergtunga

295:-

Färserad med torsk & örter, smörslungad gurka, grön sparris och tomat-
&-skaldjursreduktion. Serveras med örtslungad potatis
1,89 kg CO2e. L

Tryffelrisotto

249:-

Tryffelmarinerad tomat- och sparris, krutonger på bovete & parmesanost
1,08 kg CO2e. Vegetarisk, G, L

Blomkålsburgare

255:-

Syltad rödlök, chilimajonnäs, briochebröd, avokado, grönsallad & tomat.
Serveras med klyftpotatis
0,33 kg CO2e. Vegan, G

Pressanka

745:-/person

Traditionell fransk rätt på skånsk anka. Pressas på bricka i matsalen och serveras med
tillbehör på fat. Förbeställs minst fem dagar i förväg till sällskap på minst två personer.
1,79 CO2e. G, L

JUNIORMENY (barn upp till 11 år)

Pris

Hamburgare

129:-

90 g oxkött, briochebröd, dressing, tomat, gurka & klyftpotatis
3,64 kg CO2e. G, L

Vegetarisk burgare

119:-

90 g grönsaksburgare, hamburgerbröd, dressing, tomat, gurka & klyftpotatis
0,69 kg CO2e. Vegetarisk, G

Köttbullar

139:-

100 g köttbullar, kokt potatis, rårörda lingon, saltgurka & gräddsås
3,64 kg CO2e. G, L

Fish 'n' chips

129:-

95 g tempurapanerad torskryggsfilé, remouladesås & salta potatischips
0,43 kg CO2e. G, L

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

DESSERTER & OST

	Pris
Osttallrik <i>Tre utvalda ostar med dagens marmelad & filmjölsbröd</i> 1,58 kg CO2e. G, L	149:-
Chokladganache <i>Smaksatt med rom från Panama & espresso</i> 0,19 kg CO2e. L	79:-
Opus glasskula <i>Dagens glass (fråga personalen vilken smak som serveras idag)</i> 0,19 kg CO2e. L	59:-
Napoleonbakelse <i>Smördegslager toppade med sötad jordgubbs- och rabarberkompott samt vispad färskostcrème</i> 0,28 kg CO2e. G, L	99:-
Chokladterrin <i>Kokosgranola, syltade äpplen med ingefära & vaniljcrème</i> 0,30 kg CO2e. L, N	99:-
Piña Colada Pannacotta <i>Ananas, kokoscrème & kokosflarn</i> 0,25 kg CO2e. Vegan	95:-
Crème brûlée <i>Krämig vaniljfillning och knäckig sockeryta</i> 0,22 kg CO2e. L	105:-

VARMA DRYCKER

	Pris
Kaffe	29:-
Te	31:-
Espresso	23:-
Dubbel Espresso	39:-
Kaffe latte	39:-
Cappuccino	39:-
Varm choklad	37:-

DRINKS & COCKTAILS

	Pris		Pris
Sumprått <i>Njut av en Sumpråttas grumliga charm & överraskande smaker bestående av ananas, citron & blå Curaçao i denna klassiska & komiska drink</i>	115:-	White Russian <i>En söt drink som består av vodka, Kahlúa & mjölk</i>	115:-
Pornstar Martini <i>En magiskt vacker & god drink med smak av passionsfrukt, citrus & mousserande vin</i>	129:-	Tom Collins <i>En cocktail baserad på gin blandad med citronjuice, socker & sodavatten</i>	115:-
Fläder <i>Fantastisk drink som ger en lyxig känsla med smak av fläder & citron</i>	129:-	Dark 'n stormy <i>Highball-cocktail gjord på mörk rom & ginger beer serverad över is & garnerad med en limeskiva</i>	119:-
Piña Colada <i>Romdrink bestående av rom, ananasjuice & kokos. Den är flitigt beställd på semesterstränder världen över</i>	115:-	Solero <i>Härligt somrig drink. Vaniljtonerna i Licor 43 tillsammans med grädde & passionsfruktjuice för tankarna till en fruktig gräddglass</i>	115:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter