

Välkommen till Atmosfär, vi ser fram emot en härlig kväll tillsammans med er. Vår filosofi är att alltid samarbeta med lokala producenter så mycket vi kan. När vi planerar menyer är vår första tanke på att använda Skånes unika naturskaffereri i största möjliga utsträckning. Klimatsmart och hållbart!

Varje dag är en ny möjlighet att välja ut de bästa lokala råvarorna och laga god mat av dem till er gäster. På denna menyn kommer bland annat all svamp från Hällestad och Bondens skaffereri levererar de skånska härliga sötpotatisarna, palsternackan och grönkålen.

På Atmosfär är det sedan 2008 mellanrätter på menyn, det ger dig chansen till att uppleva fler smaker. Vi hoppas att du tycker att det är lika roligt som vi.

ATT BÖRJA MED

Pata Negra ibérico bellota 180kr
Ostron - gurka och dill 40kr/st
Hemmagjorda fläsksvålar 45kr
Friterad camembert Isigny ste mére - hjortronsylt och persilja 80kr
Ost från Villhemsdal 60kr/st
Marinerade oliver 45kr
Saltrostade mandlar 40kr
Chips med havssalt 35kr
Tryffelchips 55kr

FÖRDRINK

NV Domaine Michel Juillot, Brut Blanc de Blancs 475kr/95kr
NV Gosset Champagne, Brut Excellence 650kr/130kr
Bernard Defaix, Chablis 595kr/120kr
Remoissenet Père & Fils, Bourgogne 595kr/120kr
Bryggmästarens Bästa Ekologiska Lager 80kr
Fläder Fizz - Bombay Sapphire, St-Germain, Citron och Champagne 130kr
Gin & Tonic - Hendrick's, Peppar, Gurka och Tonic 130kr

Vi är en kontantfri restaurang

VI REKOMMENDERAR 2-3 MELLANRÄTTER PER PERSON

- JORDÄRTSKOCKA - ricotta, parmesan, chili och endive 120kr
SPETSKÅL - getost, äpple, bottarga och bovete 115kr
PUMPA - grönkål, pata negra och jalapeños 130kr
SOTAD PILGRIMSMUSSLA - persilja, kålrabbi och pepparrot 125kr
VÄNERN LÖJROM - crème fraîche, rödlök, citron och brioche 280kr
KRÄMIG LÖK OCH TIMJANSOPPA - rökt sidfläsk, crème fraîche och krutonger 115kr
TORSKRYGG - savoykål, majrova, forellrom och rökt smör 140kr
RÅBIFF - dijonsenap, rödlök, kapis, rödbeta och äggula 150kr
SKÅNSK HJORTTARTAR - rosépepparmajonnäs, enokisvamp och lingon 150kr
HEMMAGJORD KORV PÅ SKÅNSK GRIS - västervikssenap, valnötter, päron och prästost 140kr
ENTRECÔTE - sötpotatis, purjolök, rosmarin och mörghammar 130kr
LAMMRACK - skogschampinjoner, silverlök, friterad schalottenlök och rödvinssås 160kr
- OXFILÈ 100g - rödvinssås och persilja 140kr

DESSERT

- CITRONCURD - nyponsorbet och nötter 85kr
CHOKLAD - kaffe, ganache, vit chokladsorbet och havtorn 95kr
PÄRON - hasselnötskola och palsternacksglass 95kr
CRÉME BRÛLÉE 80kr
FRITERAD CAMEMBERT ISIGNY STE MÈRE - hjortronsylt och persilja 80kr
OST FRÅN VILLHEMSDAL 60kr/st

KVARTERSMENY 4 rätter 395kr

- JORDÄRTSKOCKA - ricotta, parmesan, chili och endive
KRÄMIG LÖK OCH TIMJANSOPPA - rökt sidfläsk, crème fraîche och krutonger
ENTRECÔTE - sötpotatis, purjolök, rosmarin och mörghammar
CRÉME BRÛLÉE

Dryckesmeny med 4 mindre glas vin till Kvartersmenyn 320kr