

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 meny kommer all svamp från Hällestad. De skånska härliga plommonen, betorna, brysselkålen och fläksidan levererar Bondens skaffereri.

På Atmosfär är det sedan 2008 mellanrätter på meny, 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 Marennes - citron, vinäger och schalottenlök 40kr/st
Hemmagjord fläksvålar - hallonpulver 35kr
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 REKOMMENDERAR 2-3 MELLANRÄTTER PER PERSON

- KÅLROT - svarta vinbär, chili, grädde, kavring och pistage 120kr
- RÖDBETA - getost, honung, yoghurt och macadamianötter 115kr
- BRYSELKÅL - äpple, pumpa, grov dijonsenap och pumpakärnor 120kr
- BLÅ KORNBLOMST - grönkål, valnötter, kastanjehonung och päron 120kr
- SOPPA PÅ TRATTKANTARELL - sikrom, Västerbottenost och potatis chips 130kr
- BLOMKÅL- forellrom, kavring och dill 125kr
- VÄNERN LÖJROM - creme fraiche, rödlök, citron och brioche 280kr
- PILGRIMSMUSSLA - kataifi, chilimajonnäs och rättika 85kr/st
- HAVSKRÄFTA - lardo, brynt smörmajonnäs, silverlök, broccoli och dill 160kr
- HÄLLEFLUNDRA - svartrot, forellrom, äpple, rökt olivolja och grape beurre blanc 160kr
- RÅBIFF - dijonsenap, rödlök, kapis, rödbeta och äggula 150kr
- OXKIND - ostronskivling, vit portabello, lingon och grönpeppar 150kr
- HEMMAGJORD KORV PÅ SKÅNSK GRIS - västervikssenap, valnötter, päron och prästost 140kr
- SKÅNSK GRISSIDA - svartkål, plommon, chili, soja, lime och sesam 130kr

DESSERT

- ÄPPELPAJ - valrhona tanariva chokladglass 95kr
- PLOMMON - jordärtskockglass, cayenne och pistage 80kr
- CHOKLADTERRINE - hjortron, blåbärglass och vit choklad 95kr
- CRÉME BRÛLÉE 80kr
- 3 SORTERS OST FRÅN VILLHEMSDAL - fröknäcke och marmelad 130kr

KVARTERSMENY 4 rätter 395kr

- BLÅ KORNBLOMST - grönkål, valnötter, kastanjehonung och päron
- SOPPA PÅ TRATTKANTARELL - sikrom, Västerbottenost och potatis chips
- OXKIND - ostronskivling, vit portabello, lingon och grönpeppar
- CRÉME BRÛLÉE

Dryckesmeny med 4 mindre glas vin till Kvartersmenyn 320kr