

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 örter, sallad, rädisor, ätbara blommor och sommarhö från
Bokeslundsgården. De skånska härliga tomaterna, gurkan, kålen, rotsellerin, savojkålen 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

Charkuterier 160kr
Ostron med schalottenlök, rödvinsvinäger och fänkålsdill 40kr/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 REKOMMENDERAR 2-3 MELLANRÄTTER PER PERSON

- RÖDBETA - med getost, honung, yoghurt och macadamianötter 115kr
PANZANELLA - med bröd, tomat, paprika, kapris, olivolja, basilika, hummus och vaxbönor 120kr
KANTARELLER - med grönkål, silverlök, västerbottenost, krondill och pumpakärnor 135kr
BUFFELMOZZARELLA - med grillad persika, honung, jalapeño, ruccola och mandel 115kr
SAVOYKÅL - med lardo, rökt rotsellerikräm, bovete och silverlök 125kr
VÄNERN LÖJROM - med creme fraiche, rödlök, citron och smörstekt bröd 280kr
PILGRIMSMUSSLA - med kataifi, chilimajonnäs och rättika 85kr/st
FRØYA LAX - med gulbeta, avokado, citronyoghurt, soja och havreflarn 150kr
HÄLLEFLUNDRA - med kantareller, friterad rotselleri och rökt beurre blanc 170kr
RÅBIFF - med dijonsenap, rödlök, kapris, rödbeta och äggula 150kr
FLANKSTEK - med skånsk majs, rostad paprikasås, purjolök, rädisor och kolgrillat smör 150kr
HEMMAGJORD KORV PÅ SKÅNSK GRIS - med västervikssenap, valnötter och prästost 140kr
SKÅNSK GRISKIND - med svartkål, plummon, chili, soja, lime och sesam 130kr

DESSERT

- KRUSBÄRSPAJ - med brynt smörglass och havrecrumble 95kr
HALLONSORBET - med lakritsmaräng, turkisk yoghurt, rosmarin och misokola 95kr
CHOKLADTERRINE - med hjortron, blåbärsglass och vit choklad 95kr
CRÉME BRÛLÉE 80kr
3 SORTERS OST FRÅN VILLHEMSDAL - med fröknäcke och marmelad 130kr

KVARTERSMENY 4 rätter 395kr

- BUFFELMOZZARELLA - med grillad persika, honung, jalapeño, ruccola och mandel
KANTARELLER - med grönkål, silverlök, västerbottenost, krondill och pumpakärnor
FLANKSTEK - med skånsk majs, rostad paprikasås, purjolök, rädisor och kolgrillat smör
CRÉME BRÛLÉE

Dryckesmeny med 4 mindre glas vin till Kvartersmenyn 320kr