

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 och sommarhö från Bokeslundsgården. De skånska härlig tomaterna, gurkan, kålen och den vita sparris levererar Bondens skaffereri. Vårkycklingen kommer från Alestad och grön sparris från Hallongården.

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 150kr
Ostron med gurka och jalapeño 40kr/st
Marinerade oliver 45kr
Saltrostade mandlar 40kr
Chips med havssalt 35kr
Tryffelchips 55kr

FÖRDRINK

NV Gosset Champagne, Brut Excellence 650kr/130kr
NV Domaine Michel Juillot, Brut Blanc de Blancs 475kr/95kr
2016 Lucien Crochet, Sancerre, Sauvignon Blanc 595kr/120kr
2013 Ampelos Cellars, Syrahe 625kr/125kr
Bryggmästarens Bästa Ekologiska Lager 80kr
Fläder Fizz - Bombay Sapphire, St-Germain, Citron och Champagne 130kr
Gin & Tonic - Hendrick's, Peppar, Gurka och Tonic 130kr

VÅRA KLASSISKA MELLANRÄTTER

- VÄNERN LÖJROM - med cream fraiche, rödlök, citron och smörstekt bröd 280kr
OSTRON - med gurka och jalapeño 40kr/st
RÅBIFF - med dijonsenap, rödlök, kapris, rödbeta och äggula 140kr
HEMMAGJORD KORV PÅ SKÅNSK GRIS - med västervikssenap, valnötter och prästost 130kr
PILGRIMSMUSSLOR - med kataifi, chilimajonnäs och rättika 80kr/st
CHARKUTERIER 150kr

SÄSONGENS MELLANRÄTTER

- TOMATTARTAR - med majrova, kräm på äggula och ramslök 120kr
SKÅNSK GURKA - med jalapeño, lime och confiterad vitlök 120kr
VIT SPARRIS - med brynt smöremulsion, hasselnötter, rödlök och krasse 150kr
SPETSKÅL - med getost, kycklingskinn, bröd och örter 130kr
RÖDING 48° - med grön sparris, rökt gräddfil, arenkha kaviar och citron 130kr
SOTAD KALVTARTAR - med persilja, rädisa, fläksvål och svart sesam 160kr
GÖS FRÅN HJÄLMAREN - med fänkål, kapris, grönt äpple, brynt smör och brödsmlor 160kr
VÅRKYCKLING - med tomat, mynta, kikärter och pancetta 150kr
RUMPSTEK - med purjolök, champinjon, tryffel och wasabi 150kr

DESSERT

- CRÉME BRÛLÉE 80kr
CHOKLADFONDANT - med vaniljglass, dulce och jordnötter 95kr
RABARBER - med glass på tonkaböna, drömmar och salta mandlar 95kr
3 SORTERS OST FRÅN VILLHEMSDAL - med fröknäcke och marmelad 130kr

KVARTERSMENY 4 rätter 395kr

- SKÅNSK GURKA - med jalapeño, lime och confiterad vitlök
RÖDING 48° - med grön sparris, rökt gräddfil, arenkha kaviar och citron
RUMPSTEK - med purjolök, champinjon, tryffel och wasabi
CRÉME BRÛLÉE

Dryckesmeny med 4 mindre glas vin till Kvartersmenyn 320kr