

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, zucchini 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**

- PANZANELLA - med bröd, tomat, paprika, kapris, olivolja, basilika, hummus och vaxbönor 120kr  
KANTARELLER - med grönkål, silverlök, västerbottenost, krondill och pumpakärnor 135kr  
TOMATTARTAR - med majrova, frisésallad, kräm på äggula och ramslök 120kr  
BUFFELMOZZARELLA - med grillad persika, honung, jalapeño, ruccola och mandel 115kr  
SOMMAR ZUCCHINI - med ricotta, pecorino, örtsallad och brioche 130kr  
VÄNERN LÖJROM - med creme fraiche, rödlök, citron och smörstekt bröd 280kr  
PILGRIMSMUSSLOR - 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 GRISSIDA - med äpple, färsk vitkål, brynt smör och salvia 140kr

## **DESSERT**

- KRUSBÄRSPAJ - med brynt smörglass och havrecrumble 95kr  
HALLONSORBET - med lakritsmaräng, turkisk yoghurt, rosmarin och misokola 95kr  
CHOKLADTERRINE - med hjortron, blåbärglass 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