

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 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**

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**

- GRÖNKÅL - med Röda Linser, Rökt Gräddfil, Dukkah, Hasselnötter och Grönt Äpple 120kr  
PERSILJEROTSSOPPA - med Äggula och Rågbröd 120kr  
BAKAD VITKÅL- med Smetana, Solrosfrö, Lök och Pepparrot 130kr  
BETOR - med Forellrom, Jalapeño, Bröd, Sjögräs och Yoghurt 150kr  
SOTAD KALVTARTAR - med Persilja, Rädisa, Fläsksvål och Svart Sesam 160kr  
SKREITORSK - med Sparris, Stenbitsrom, Beurre Blanc och Ramslök 160kr  
VÅRKYCKLING - med Gruyere, Ramslök och Majrova 170kr  
RUMPSTEK - med Purjolök, Champinjon, Tryffel och Wasabi 150kr  
SKÅNSKT LAMM - med Ärtor, Nässlor och Jordärtskocka 170kr

### **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**

- GRÖNKÅL - med Röda Linser, Rökt Gräddfil, Dukkah, Hasselnötter och Grönt Äpple  
PERSILJEROTSSOPPA - med Äggula och Rågbröd  
RUMPSTEK - med Purjolök, Champinjon, Tryffel och Wasabi  
CRÉME BRÛLÉE

Dryckesmeny med 4 mindre glas vin till Kvartersmenyn 320kr