

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 130kr
Ostron med Bergamott och Fänkål 40kr/st
Marinerade Oliver 45kr
Saltrostade Mandlar 40kr
Chips med havssalt 35kr

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 Bergamott och Fänkål 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 130kr

SÄSONGENS MELLANRÄTTER

- ROSTAD BLOMKÅLSSOPPA - med Tryffel och Hasselnötter 120kr
SPETSKÅL - med Fyrtorn, Blodapelsin, Chili och Pistage 120kr
BAKAT ÄGG 65° - med Broccoli, Sesamfrö, Brynt Smör och Isbergssallad 130kr
BETOR - med Tartar på Röding, Dill, Citron, Rökt Smetana och Päron 150kr
SOTAD KALVCARPACCIO - med Vätern löjrom, Gräslök och Lök 160kr
SKREITORSK - med Jordärtskocka, Grönt äpple, Forellrom, Citron/Havskräfts Beurre Blanc 160kr
RYGGBIFF - med Grillad gurka, Röd morotspuré, Friséesallad, Lime och Soja Vinägrett 150kr
GRISSIDA - med Palsternacka, Majrova, Grönpeppar och Dill 130kr

DESSERT

- CRÉME BRÛLÉE 80kr
CHOKLADFONDANT - med Apelsin, Dulce och Jordnötter 95kr
GRÖNA ÄPPLEN - med Vattenkrassesorbet, Kavring, Pistage och Maräng 95kr
3 SORTERS OST FRÅN VILLHEMSDAL - med Fröknäcke och Marmelad 130kr

KVARTERSMENY 4 rätter 395kr

- SPETSKÅL - med Fyrtorn, Blodapelsin, Chili och Pistage
ROSTAD BLOMKÅLSSOPPA - med Tryffel och Hasselnötter
RYGGBIFF - med Grillad gurka, Röd morotspuré, Friséesallad, Lime och Soja Vinägrett
CRÉME BRÛLÉE

Dryckesmeny med 4 mindre glas vin till Kvartersmenyn 320kr