

Förrätter - Starters

- Pilgrimsusslor med citron-beurre blanc, grön sparris, forellrom och picklade kvisttomater 145:-
Scallops with lemon butter sauce, green asparagus, trout roe and pickled cherry tomatoes
- Kalixlöjrom med smörstekt bröd, rödlök, gräslök och crème fraiche 215:-
Caviar of Kalix with butter fried toast, red onion, chives and crème fraiche
- Skagenröra med Kalixlöjrom och smörstekt bröd 165:-
Shrimp salad Skagen with caviar of Kalix and butter fried toast
- Västerbottenpaj med serranoskinka, picklad rödlök och chimichurri 115:-
Västerbotten cheese pie with serrano ham, pickled red onion and chimichurri
- Ostron, schalottenlöksvinäger, sparrisbalsamico och citron 30:-/styck
Oysters, shallot vinegar, asparagus balsamico and lemon

Klassiker - Classics

- Rödspätta meunière med dill, citron och brynt smör 245:-
Plaice a la meunière with dill, lemon and brown butter
- Sill x 3 med XO-ost, rågbröd, gräddfil, ägg och färskpotatis 115/165:-
Herring x 3 with XO cheese, rye bread, sour cream, egg and new potatoes
- Malmö Akvavit 4cl & Pieplows Lager 175:-
- Pankofriterad torsk med remouladesås, handpillade räkor och fänkålscrudité 165:-
Panko deep fried cod with remoulade sauce, hand peeled shrimp and fennel crudité
- Lenrimmad lax med dillstuvad potatis och hovmästaresås 185:-
Cured salmon with stewed dill potatoes and gravlax mustard sauce
- By the Seas räkmacka 155:-
By the Sea shrimp sandwich
- Krämig fisk- och skaldjursoppa med saffran och aioli 165:-
Creamy fish- and sea food soup with saffron and aioli

Årstiderna by THE SEA

Skaldjursplåtå

Säsongens skaldjur med såser och bröd

Sea food platter

Seasonal sea food with sauces and bread

Dagspris

Halv hummer och champagne

Kokt halv hummer. Serveras med ett glas av Andreas Pieplow Champagne

Half a lobster and champagne

Half a boiled lobster. Served with a glas of Andreas Pieplow Champagne

215:-

Varmrätter - Mains

- Smörstekt piggvarfile med crème fondue, pilgrimsussla, grön sparris, gulbetspuré och forellrom 335:-
Butter fried fillet of turbot with crème fondue, scallop, green asparagus, yellow beet puré and trout roe
- Pocherad torskrygg med sommarprimörer, dillolja, smörad skaldjursbuljong och saffransaioli 295:-
Poached loin of cod with summer vegetables, dill oil, buttered shellfish broth and saffron aioli
- Ryggbiff med rödvinsås, ramlökssmör, ruccola- och tomatsallad samt pommes frites 265:-
Sirloin with red wine sauce, wild garlic butter, tomato- and arugula salad and french fries
- Moules frites à la crème med aioli och pommes frites 195:-
Moules frites à la crème with aioli and french fries
- Svamprisotto med grön sparris, ruccola, picklade cocktailtomater och tryffelcrème 165:-
Mushroom risotto with green asparagus, arugula, pickled cherry tomatoes and truffle crème

Desserter - Desserts

- Husets vaniljglass med färska marinerade jordgubbar, choklad- och espressosås samt maräng- och mördegsflarn 115:-
Our own vanilla ice cream with fresh marinated strawberries, chocolate- and espresso sauce and meringue- and shortcrust tuille
- Yoghurt- och chokladterriner med ananas- och blodapelsinglass. Serveras med brynt vit choklad samt färska bär 115:-
Yoghurt- and chocolate terrine with home made pineapple- and blood orange ice cream. Served with browned white chocolate and fresh berries
- Ljummen chokladbrownie med dulce de leche, rabarberkompott och hemmagjord rabarbersorbet 105:-
Warm chocolate brownie with dulce de leche, rhubarb compote and home made rhubarb sorbet
- Crème Brûlée med färska bär och coulis 95:-
Crème Brûlée with fresh berries and coulis
- Chokladtryffel 28:-
Chocolate truffle