

FÖRRÄTTER - MELLANRÄTTER

SKÅNSK RÅBIFF <i>Nymalen tartar med senap, pepparrotskräm, kapris och färsk schalottenlök toppad med rå äggula, friterade jordärtsskockschips och picklad svamp.</i>	179 :-
GRAVAD HÄLLEFLUNDRA <i>Gravad filé av odlad Sterling hälleflundra från iskalla fjordar smaksatt med dillfrö och citronzest. Serveras med dillpesto, syrad gurka, rädisa, rostad mandel och nymalen svartpeppar.</i>	175 :-
S.O.S. <i>Svensk klassiker! Vår goda gräslök- och silverlökssill serverad med skånsk grottoast, Wapnö smör, färsk lök och hembakat mörkt bröd.</i>	145 :-
SMÖRSLUNGAD SKÅNSK POTATIS MED GRÄSLÖK	45:-
RÄKRÖRA PÅ RÅGBRÖD <i>Krämig räkröra på handpillade MSC-certifierade räkor med hembakat rågbröd, friterad pepparrot, färsk dill och picklad rödlök.</i>	195 :-
KANTARELLER <i>Smörstekta kantareller på hembakat bröd med Västerbottenmayo med oregano, citronmarinerad höstmorot och friterad purjolök.</i>	195 :-
MOOSEHEADS SVENSKA CHARKUTERIBRICKA <i>Lufttorkad svensk skinka lagrad i 12 månader, svensk älgrulle, skånsk spickeskinka och salami från små lokala tillverkare. Serveras med en bit skånsk ost, oliver och plock, hemgjord marmelad och crostini.</i>	229 :-
HOI TOD <i>Knaprig pannkaka med MSC-certifierade blåmusslor, toppad med böngroddar och vårlök och serverad med en stark sötsur dippsås.</i>	139 :-
PO PIA TOD <i>Mooseheads berömda hemgjorda vårrullar fyllda med ren skånsk nötfärs från gräsbetande frigående Angus-djur från Friskatorpet, glasnudlar, vitkål, morötter och böngroddar. Kommer med en sötsur dip med risvinäger och gurka.</i>	145 :-
LAAB GAI GOB <i>Frisk thailändsk sallad med friterad tupplårfile från Tockafarmen, mynta, koriander, vårlök, torkad chili, limejuice och torkat ris. STARK</i>	145:-
VITLÖKSBRÖD <i>Serverade med en liten sallad och aioli.</i>	75 :-
VITLÖKSBRÖD MED SMÄLT VÄSTERBOTTENOST <i>Serverade med en liten sallad och aioli.</i>	85 :-
HEMBAKAD FOCACCIA, <i>Serverad med Wapnö smör och vår goda olivolja</i>	69 :-

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

HUVUDRÄTTER - STÖRRE RÄTTER

VARMRÖKT RÖDING ODLAD UTANFÖR MALMÖ <i>Serveras med smör- och gräslöksslungad skånsk potatis, grillad zucchini och en sallad på mizuna, rädisa och blomkål, en citrus- och dillmayo, rostade pumpakärnor och färsk gräslök.</i>	345:-
SKÅNSK HÖGREVSKÄRNA <i>Örtmarinerad långbakad högrevskärna med kantarell-, svamp- och konjaksgräddsås, friterad skånsk potatis, bakad blomkål och färsk basilika.</i>	275 :-
KNAPERSTEKT FLÄSK MED LÖKSÅS <i>Rimmat knaperstekt fläsk från Rosersbergs ekologiska utegrisar serverat med krämig löksås, kokt skånsk potatis och färsk persilja.</i>	249 :-
SKÅNSK RYGGBIFF FRÅN UTVALDA LOKALA GÅRDAR <i>250 gr hängmörad ryggbiff med kappa som serveras med smör- och vitlöksstekta höstprimörer, vår mustiga rödvinssås smaksatt med rostad vitlök och basilika, krispig purjolök och picklad morot.</i>	335 :-
POMMES FRITES	49 :-
SMÖRSLUNGAD SKÅNSK POTATIS MED GRÄSLÖK	45 :-
LEN POTATISPURÉ	45 :-
MOOSEHEADS EGNA VILTKÖTTBULLAR <i>Med len potatispuré, härlig gräddsås, råörda lingon och pressgurka.</i>	269:-
BAKAD SPETSKÅL <i>Citron- och mandelbakad spetskål med örtmarinerade bönor och kikärter, tomatsallad, ljummen potatis och vitlökskräm. VEGANSK</i>	235:-
MOO PING NAM JIM JAEW <i>Grillade spett på marinerad karré från ekologiska grisar från Rosersberg. Serveras på en bädd av spetskål, morot och vattenspenat med en liten sallad på morötter, långbönor, tomat, chili, lime och jordnötter och med sticky ris och en dipsås med tamarind, palmsocker, torkad chili och fisksås.</i>	259:-
PAD THAI <i>Wokade risnudlar med tupplårfile från Tockafarmen, Krav-ägg, böngroddar, morötter, thailändsk vårlök, vitlök, söt soya, risvinäger och finhackade jordnötter. Vid sidan om får du lime, koriander, jordnötter och torkad chili så att du kan krydda efter egen smak.</i>	245:-
PAD THAI VEGETARISK <i>Wokade risnudlar med paprika, broccoli, Krav-ägg, böngroddar, morötter, thailändsk vårlök, vitlök, söt soya, risvinäger och finhackade jordnötter. Vid sidan om får du lime, koriander och torkad chili så att du kan krydda efter egen smak.</i> GÅR ATT FÅ I VEGANSK VERSION	225:-

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

HUVUDRÄTTER - STÖRRE RÄTTER

MOOSEHEADS BERÖMDA BURGARE	239:-
<i>En klassiker i uppdaterad version!</i>	
<i>200 gr grillad burgare på nötfärs från gräsbetande och frigående Angus-djur från Friskatorpet i norra Skåne. Den serveras med varmrökt skånskt fläsk, cheddarost, sallad, tomat, saltgurka, färsk silverlök, karamelliserad rödlök och vår egen dressing i ett brioche-hamburgerbröd från Pâtisserie David.</i>	
<i>Till detta får du pommes frites och hemmagjord krispig coleslaw.</i>	
VEGGIEBURGARE	239 :-
<i>Hel portabellosvamp som är fylld med cream cheese, Västerbottenost, vitlök och grillad med smör. Serveras i ett brioche-hamburgerbröd från Pâtisserie David med tryffelmayo, sallad, biffomat och karamelliserad rödlök.</i>	
<i>Vid sidan om får du pommes frites och coleslaw. VEGETARISK</i>	
BEYOND VEGANBURGARE	239 :-
<i>Beyond Burgers patty serverad med vegansk ost, vegansk vitlöksmayo, saltgurka, biffomat, sallad och friterad jordärtskocka, Serveras i ett veganskt bröd med pommes frites och vegansk soyamayo. VEGANSK</i>	

TILLBEHÖR

DIPS		SIDORÄTTER	
Chilimayo, Aioli, Mooseheads hamburgersås, Mayo	25 :-	Pommes frites	49/ 59 :-
Tryffelmayo	29 :-	Skånsk potatis med smör & gräslök	45 :-
Rostad vitlöksmayo	29 :-	Len potatispuré	45 :-
Pepparrot- och dijonmayo	29 :-	Grillade höstprimörer	69 :-
Citrus- och dillmayo	29 :-	Sticky Rice	50 :-
Västerbottenmayo med oregano	29 :-	Coleslaw	35 :-
Vegansk vitlöksmayo	29 :-	Blandad sallad	75 :-
Vegansk soyamayo	29 :-	<i>Härlig blandad sallad med en läcker vinaigrette</i>	
Vegansk mayo	25 :-		
SÅSER			
Rödvinnssås med rostad vitlök och basilika			40 :-
Gräddsås med kantareller, svamp och konjak			40 :-
Löksås			40 :-

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

DESSERTER

LJUMMEN SOCKERKAKA <i>Sockerkaka smaksatt med brynt smör serverad ljummen med smörstekta nektariner med lime, vispad grädde med limezest och färsk basilika.</i>	125 :-
SMULPAJ MED SKÅNSKA HÖSTÄPPLEN <i>Svensk klassiker! Äpplesmulpaj smaksatt med kanel, kardemumma och ingefära serverad med hemmagjord vaniljsås.</i>	119 :-
HANDGJORD GLASSBAKELSE FRÅN DA ALDO OFFICINA DEL GELATO <i>Klassisk italiensk glassbakelse med mörk chokladglass fylld med hasselnötsglass och mjuk chokladkräm ELLER vitchoklad- och vaniljglass fylld med karamellglass ELLER kaffeglass med mandel fylld med chokladkräm.</i>	105 :-
OST FRÅN SKÅNSKA GÅRDSMEJERIER <i>Blåmögel / Gårdsost / Vitmögel Serveras med fröknäcke och vår egen marmelad.</i>	70 :- /bit
GLASS FRÅN DA ALDO OFFICINA DEL GELATO <i>Serveras med färska bär. 2 eller 3 kulor.</i>	89/109 :-
MOOSEHEADS EGEN CHOKLADTRYFFEL <i>Chili / Citron- och lakrits/ Calvados- och kardemumma</i>	49 :-/ st

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

SNACKS

NOCELLARA DEL BELICE OLIVER	69 :-
CHIPS	45 :-
CHILIROSTADE MANDLAR <i>rostade med vår heta thaichili</i>	55 :-
BLANDADE NÖTTER	45 :-
ÖLKORV	59 :-
NANG GAI TOD (till 22.00) <i>Marinerat och friterat tuppskinn från Tockafarmen serverade med en dip.</i>	59 :-
NACHOS <i>Med cheddarost och mozzarellaost, jalapeno och picklad rödlök.</i> FINNS ÄVEN I VEGANSK VERSION	135 :-
MAC N' CHEESE KROKETTER (till 22.00)	89 :-
ÖLBRICKA (till 22.00) <i>Grillat marinerat karréspett, 1 st vårrulle och friterade lökringar med två olika dip</i>	159 :-

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

BARNMENY

LITEN HAMBURGARE <i>Med ketchup och ost samt pommes.</i>	120 :-
MOOSEHEADS EGNA VILTKÖTTBULLAR <i>Med potatispuré, gräddsås och rårörda lingon.</i>	135 :-
WOKAD KYCKLING MED GRÖNSAKER <i>Serveras med pommes.</i>	135 :-
VARMRÖKT RÖDING <i>Serverad med gräslöks- och smörslungad skånsk potatis och citrus- och dillmayo.</i>	145 :-

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER