

## FÖRRÄTTER - MELLANRÄTTER

SKÅNSK RÅBIFF <i>Nymalen tartar med senap, pepparrotskräm, kapris och färsk schalottenlök toppad med rå äggula, friterade jordärtsskockschips och picklade trattkantareller.</i>	179:-
FRITERAD POTATIS MED KALIXLÖJROM <i>Krispig friterad potatis toppad med crème fraîche, hackad rödlök och gräslök, 30 gr äkta Kalixlöjrom och dillolja.</i>	279:-
GRAVAD ÄLG <i>Svensk älg gravad med Malmö Akvavit, citronzest och ingefära. Serveras med tunt skivade rödbetor, lingon, apelsin- och ingefärs mayo och krispiga jordärtskockor.</i>	179:-
RÄKRÖRA PÅ RÅGBRÖD <i>Krämig räkröra på handpillade MSC-certifierade räkor med hembakat rågbröd, friterad pepparrot, färsk dill och picklad rödlök.</i>	195:-
TOPPAD MED 15 G ÄKTA KALIXLÖJROM	295:-
LAAB HAN - NOIS GÅSSALLAD <i>Fräsch thailändsk sallad med skånskt gåsbröst med rostat ris, limejuice, torkad chili, koriander, vårlök, mynta, culantro och toppat med friterat tuppskinn och friterad lök och serverat i krispigt salladsblad. MEDIUM</i>	149:-
KRÄMIG JORDÄRTSSKOCKSSOPPA <i>Med smak av rostad vitlök, vitt vin och kummin. Toppas med salta pistagenötter, lingon, rödbetschips och örtolja. VEGANSK.</i>	169:-
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:-
GEAOW NUNG <i>Ångade knyten fyllda med marinerad fläskfärs från ekologiska grisar från Rosersberg med korianderrot, vitpeppar, svampsoya och oystersås. Serveras med en surstarksöt dip med svart soya och färsk chili och koriander.</i>	145:-
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:-
GEAOW MOO DAENG <i>Mustig thailändsk soppa med dumplings fyllda med marinerad fläskfärs från ekologiska grisar från Rosersberg och vår goda buljong med soya, korianderrot, rättika, choy sum, vitlök och vårlök. Toppas med ugnsbakad ekologisk karré från Rosersberg som marinerats med kanel, stjärnanis, oystersås, korianderrot och svampsoya.</i>	179 / 229:-
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

SKÅNSKT GÅSBRÖST MED SKINN	385:-
<i>Bakat med katrinplommon, äpple och ingefära och serverat med den goda gåsskysåsen med en skvätt grädde, kokt rödkål med smak av kanel, nejlika och kardemumma, rostad potatis och smörstekt brysselkål.</i>	
FISKGRATÄNG	295:-
<i>Röding som är odlad utanför Malmö och gös i en frisk vitvinsås smaksatt med musselbuljong, citron, dijon och dillfrö med duchessepotatistoppar med Västerbottenost. Vi toppar med MSC-certifierade räkor och smörstekta champinjoner och en dill- och fänkålsolja.</i>	
MOOSEHEADS SVENSKA ÄLGGRYTA	265:-
<i>Riktig höstmat! Vår härliga långkokta älggryta som serveras med crème fraîche och hembakad grillad focaccia.</i>	
LEN POTATISPURÉ	45:-
SKÅNSK RYGGBIFF FRÅN UTVALDA LOKALA GÅRDAR	335:-
<i>250 gr hängmörad ryggbiff med kappa som serveras med smör- och vitlökssteka höstprimörer, vår mustiga rödvinsås smaksatt med rostad vitlök och basilika, krispig purjolök och picklad morot.</i>	
POMMES FRITES	49:-
FRITERAD SKÅNSK POTATIS MED TIMJANSALT	45:-
LEN POTATISPURÉ	45:-
MOOSEHEADS EGNA VILTKÖTTBULLAR	269:-
<i>Med len potatispuré, härlig gräddsås, råörda lingon och pressgurka.</i>	
MOROTS OCH LINSBIFFAR	259:-
<i>Våra egna morots- och linsbiffar med bakade rotfrukter vända med bladspenat, varm pumпасås smaksatt med färska örter, chilirostade mandlar och picklade trattkantareller.</i>	
VEGANSK	
GAENG KEOWAN NUA	269:-
<i>Skånsk högre med grön curry, kokosmjölk, färsk bambu, röd paprika, thailändsk basilika, mini aubergine, limeblad och fisksås, Serveras med ris. MEDIUM</i>	
GAI GOB PAD MET MAMUANG	269:-
<i>Tupplårfile från Tockafarmen som friterats och sen wokats med lök, röd paprika, torkad chili, vitlök, cashewnötter, vårlök, oystersås och soya. Serveras med ris och en liten starksalt sås med chili och lime.</i>	
PAD THAI	245:-
<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>	
PAD THAI VEGETARISK	225:-
<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	

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:-	Friterad potatis med timjansalt	45:-
Rostad vitlöksmayo	29:-	Len potatispuré	45:-
Pepparrot- och dijonmayo	29:-	Grillade höstprimörer	69:-
Apelsin- och ingefäramayo	29:-	Ris	45:-
		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:-
Klassisk gräddsås			40:-

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

## DESSERTER

SAFFRANSKLADDKAKA <i>Seg saffranskaka med havtornssås, granatäpplekärnor och havssaltrostade pistagenötter.</i>	129:-
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>Lingon - och kanel / Gin - och vanilj / Chili</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>2 friterade dumplings, 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 OCH OYSTERSÅS <i>Serveras med pommes.</i>	135:-
FISKGRATÄNG <i>Röding och gös i vitvinssås med musselbuljong, citron och dill samt duchessepotatis med Västerbottenost.</i>	145 :-

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER