

FÖRRÄTTER - MELLANRÄTTER

SVAMPTOAST MED KANTARELLER <i>Smörstekta blandade skånska svampar och kantareller på grillat hembakat bröd toppad med picklad blomkål, rostade pumpakärnor och körvel- och citronmayo.</i>	195:-
HÖSTIG VITKÅLSSOPPA <i>Härlig soppa med rostad vitkål, gul lök, syrliga skånska höstäpplen och ingefära. Toppad med riven Västerbottenost, saltrostade hasselnötter och svartkålschips.</i>	172:-
GÖSTARTAR <i>Rå ASC-certifierad gös från Danmark med rucola, färsk rödbeta, picklade senapsfrön, färsk chili, grönkålspesto och rostade sesamfrön.</i>	175:-
MOOSEHEADS RÅBIFF <i>Nymalen tartar med senap, pepparrotsskräm, kapis och färsk schalottenlök toppad med rå ekoäggula, friterade jordärtskockschips och picklad svamp. Svenskt kött.</i>	185:-
FRITERAD POTATIS MED KALIXLÖJROM <i>Krispig friterad potatis toppad med crème fraîche, hackad rödlök och gräslök, 30 gr äkta Kalixlörrom och dillolja.</i>	279:-
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	275:-
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, marmelad och crostini.</i>	239:-
YAM NUA <i>Het thailändsk biffsallad med svensk ryggbiff som grillas i hel bit och skivas med söta körsbärstomater, färsk chili, thailändsk selleri, vårlök, limejuice och koriander på en bädd av spetskål och morötter. STARK</i>	189/ 279:-
PO PIA SOD TALAE <i>Nois färska vårrullar fyllda med friterad färs på MSC-certifierade pilgrimsmusslor och MSC-certifierad torsk, morot, koriander och vitlök. Rullas i färska rispapper med koriander, gurka, vårlök och morot och serveras med en sötstark dip med risvinäger, färsk chili och jordnötter.</i>	155:-
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 sötstur dip med risvinäger och gurka.</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 vispat brynt smör och vår goda olivolja.</i>	69:-

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

HUVUDRÄTTER - STÖRRE RÄTTER

SVENSKT LAMM	339:-
<i>Långbakad mör lammstek marinerad med citron, vitlök och örter. Serveras med friterade små potatisar med timjansalt, svampgräddsås, smörstekta brytbönor och jordärtsskockschips.</i>	
FJÄLLRÖDINGFILÉ	315:-
<i>Ångad fjällröding från Malgomajsjön i Lappland med Sandefjordsås med gräslök och sillrom, citronbakad spetskål, marinerad rå fänkål, krispiga rågrödssmulor och färsk gräslök.</i>	
FRITERADE SMÅ POTATISAR MED FLINGSALT	35:-
MOOSEHEADS UGNSPANNAKAKA MED STEKT RIMMAT FLÄSK	255:-
<i>Svensk klassiker! Vår goda ugnspannkaka serverad med rimmat knaperstekt fläsk från Rosersbergs ekologiska utegrisar, rårörda lingon och sallad på rödbeta, blomkål och mixade salladsblad.</i>	
ENTRECÔTE FRÅN UTVALDA SVENSKA GÅRDAR	349:-
<i>250 gr hängmörad entrecôte som serveras med vår mustiga rödvinssås smaksatt med rostad vitlök och rosmarin, vitlöksrostade betor och blomkål, grönkålspesto med Västerbottenost och picklad blomkål.</i>	
FRITERADE SMÅ POTATISAR MED TIMJANSALT	35:-
POMMES FRITES	49:-
LEN POTATISPURÉ	45:-
MOOSEHEADS EGNA VILTKÖTTBULLAR	272:-
<i>Med len potatispuré, härlig gräddsås, rårörda lingon och pressgurka. Svenskt kött.</i>	
GRILLAD BLOMKÅLSSTEAK	265:-
<i>Marinerad med kryddig glaze och serverad med kikärtspuré med smak av vitlök, timjan och citron med picklad blomkål, färsk rödbeta, dijon- och limemayo och chilirostade kikärter.</i>	
VEGANSK	
PAT KRAPAO MOO GOB	275:-
<i>Friterat sidfläsk från Rosersbergs ekologiska utegrisar wokat med paprika, thailändska långbönor, gul lök, vitlök, färsk chili, holy basil, oystersås och soya. Serveras med ett stekt eko-ägg på toppen, ris och en dip med färsk chili och lime. STARK</i>	
MASSAMAN GAI	269:-
<i>Tupplårfile från Tockafarmen med Massaman curry, kokosmjölk, gul lök, röd paprika, potatis, limeblad och jordnötter. Serveras med ris. MEDIUM</i>	
PAD THAI	259:-
<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	235:-
<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 245:-

En klassiker i uppdaterad version!

200 gr grillad burgare på nötfärs från gräsbetande och frigående Angus-djur från Friskatorpet i norra Skåne. Den serveras med gårdsmärkt svenskt bacon, cheddarost, sallad, tomat, saltgurka, färsk silverlök, karamelliserad rödlök och vår egen dressing i ett brioche-hamburgerbröd från Pâtisserie David.

Till detta får du pommes frites och hemmagjord krispig coleslaw.

VEGGIEBURGARE 245:-

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.

Vid sidan om får du pommes frites och coleslaw. VEGETARISK

BEYOND VEGANBURGARE 245:-

Beyond Burgers patty serverad med vegansk ost, vegansk dijon- och limemayo, saltgurka, biffomat, sallad och friterad jordärtskocka, Serveras i ett veganskt bröd med pommes frites och vegansk vitlöksmayo. VEGANSK

TILLBEHÖR

DIPS

Chilimayo, Aioli, Mooseheads hamburgersås, Mayo 25:-

Tryffelmayo 29:-

Rostad vitlöksmayo 29:-

Pepparrot- och dijonmayo 29:-

Vegansk vitlöksmayo 29:-

Vegansk dijon- och limemayo 29:-

Vegansk mayo 25:-

Körvel- och citronmayo 29:-

Grönkålsspesto med Västerbotten 30:-

SIDORÄTTER

Pommes frites 49/ 59:-

Friterade små potatisar med timjansalt 35:-

Len potatispuré 45:-

Ris 45:-

Citronbakad spetskål 45:-

Vitlöksrostade betor och blomkål 45:-

Coleslaw 35:-

Kikärtspuré med smak av vitlök, timjan och citron 35:-

Picklad blomkål 20:-

BLANDAD SALLAD 75:-

Härlig blandad sallad med en läcker vinaigrette

SÅSER

Rödvinssås med rostad vitlök och rosmarin 40:-

Klassisk gräddsås 40:-

Svampgräddsås 40:-

Sandefjordsås med gräslök och sillrom 40:-

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

DESSERTER

PANNACOTTA MED GRAPEFRUKT <i>Luftig pannacotta med Royal Tokaji Late Harvest (sött vitt vin) serverad med röd grape med rosmarin och vanilj.</i>	125:-
TOSCAKAKA MED KNÄCKIGT MANDELTÄCKE <i>Svensk klassiker! Med kanel- och kardemummastekta höstäpplen, vaniljskum och kanderade pumpakärnor.</i>	129:-
HANDGJORD GLASSBAKELSE FRÅN DA ALDO OFFICINA DEL GELATO <i>Klassisk italiensk glassbakelse med härlig fyllning gömd inuti.</i>	115:-
Välj mellan:	
<i>NERO - mörk chokladglass fylld med hasselnötsglass och mjuk chokladkräm</i>	
<i>BIANCO - vit choklad- och vaniljglass fylld med karamellglass</i>	
<i>CAFFÉ - kaffeglass med mandel fylld med chokladkräm.</i>	
OST FRÅN SKÅNSKA GÅRDSMEJERIER <i>Blåmögel / Gårdsost / Vitmögel</i> <i>Serveras med fröknäcke och vår egen marmelad.</i>	70:- /bit
GLASS FRÅN DA ALDO OFFICINA DEL GELATO <i>Serveras med färska bär.</i> <i>2 eller 3 kulor.</i> <i>Fråga om dagens smaker. Vi har alltid vegansk sorbet också.</i>	89/109:-
MOOSEHEADS EGEN CHOKLADTRYFFEL <i>På finaste mörk choklad.</i> <i>Äpple- och calvados/ Vit choklad med lingon och citronzest/ Chili</i>	55:-/ st

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

SNACKS

NOCELLARA DEL BELICE OLIVER	75:-
CHIPS från Larssons i Viken	45:-
CHILIROSTADE MANDLAR <i>rostade med vår heta thaichili</i> .	59:-
BLANDADE NÖTTER	45:-
CHILIROSTADE KIKÄRTOR <i>med vår heta thaichili</i>	45:-
ÖLKORV	59:-
NANG GAI TOD (till 22.00) <i>Marinerat och friterat tuppskinn från Tockafarmen serverade med en dip.</i>	69:-
NACHOS <i>Med cheddarost och mozzarellaost, jalapeno och picklad rödlök.</i> <i>FINNS ÄVEN I VEGANSK VERSION</i>	139:-
MAC N' CHEESE KROKETTER (till 22.00)	89:-
ÖLBRICKA (till 22.00) <i>Friterat sidfläsk från Rosersbergs ekologiska utegrisar, 1 st vårrulle med färs från Friskatorpet och friterade lökringar med två olika dip.</i>	159:-

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

BARNMENY
Upp till 12 års ålder

LITEN HAMBURGARE <i>Med ketchup och ost samt pommes. Svenskt kött från Friskatorpet.</i>	120:-
MOOSEHEADS EGNA VILTKÖTTBULLAR <i>Med potatispuré, gräddsås och rårörda lingon. Svenskt kött.</i>	135:-
VÄRRULLE MED RIS <i>Serveras med soya vid sidan om. Svensk kött från Friskatorpet.</i>	105:-
FJÄLLRÖDING FRÅN MALGOMAJSJÖN <i>Serveras med friterade små potatisar och Sandefjordssås.</i>	149 :-

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER