

FÖRRÄTTER - MELLANRÄTTER

LERPOTTASILL MED BRYNT SMÖR <i>Ljummen matjessill med skånsk färskpotatis, kravägg, rödlök, gräslök och dill toppat med brynt smör. Skånsk sommar på en tallrik!</i>	175:-
SOMMARSALLAD <i>Babygemsallad, friséesallad och tunt hyvlad rädisa med honungsrostade valnötter, färsk nektarin och friterade getostbollar i en härlig honungsvinaigrette.</i>	179:-
CRUDO PÅ GÖS <i>Tunt skivad rå ASC-certifierad gös från Danmark med picklad rädisa, vitlöksrostade krutonger, jalapeñoolja, färsk vårlök och citronzest.</i>	185:-
MOOSEHEADS RÅBIFF <i>Nymalen tartar med senap, pepparrotskräm, kapris och färsk schalottenlök toppad med rå ekoäggula, friterade jordärtskockschips och picklad svamp. Svenskt kött.</i>	189:-
RÅRAKA MED KALIXLÖJROM <i>Krispig rårika med 30 gr äkta Kalixlörrom, crème fraîche och hackad rödlök.</i>	295:-
RÄKRÖRA PÅ RÅGBRÖD <i>Krämig räkröra på handpillade MSC-certifierade räkor med hembakat rågbröd, friterad pepparrot, färsk dill och picklad rödlök.</i>	199:-
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>	245:-
YAM PLA MAMUANG SOT <i>Halstrad gravad röding från Malgomajsjön i Lappland i en härlig sallad med söt mango, syrlig thailändsk mango, rödlök, thai selleri, vårlök, färsk chili, palmsocker och limejuice. MEDIUM</i>	169:-/ 289:-
SATAY GAI <i>Spett med grillad marinerad tupplårfile från Tockafarmen. Serveras med picklad morot och vitkål och en härlig sötstark jordnötssås med kokosmjölk och röd curry.</i>	159:-
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>	149:-
VITLÖKSBRÖD <i>Serverade med en liten sallad och aioli.</i>	79:-
VITLÖKSBRÖD MED SMÄLT VÄSTERBOTTENOST <i>Serverade med en liten sallad och aioli.</i>	89:-
HEMBAKAD FOCACCIA <i>Serverad med vispat brynt smör och vår goda olivolja.</i>	69:-

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

HUVUDRÄTTER - STÖRRE RÄTTER

TAGLIATA PÅ MOOSEHEADS VIS	369:-
<i>Svensk hängmörad ryggbiff från utvalda gårdar som vi marinerar med vår egen örtolja med färsk rosmarin. Ca 200 gr. Serveras grillad på en vit bönpuré och en fräsch sallad med marinerade stora smörbönor, söta kvisttomater, rucola och romansallad och toppas med hyvlad Grana Padana och friterad rosmarin.</i>	
<i>En tagliata serveras uppskuren, därav namnet. Vår tagliata serveras medium rare.</i>	
LAXPUDDING	289:-
<i>Klassisk laxpudding med varmrökt lax, potatis, smörstekt lök, dill och gräslök som toppas med smält smör, kallrökt lax, strimlade sockerärter och dill.</i>	
KNAPERSTEKT FLÄSK MED LÖKSÅS	249 :-
<i>Rimmat knaperstekt fläsk från Rosersbergs ekologiska utegrisar serverat med krämig löksås, kokt skånsk färskpotatis och färsk persilja.</i>	
ENTRECÔTE FRÅN UTVALDA SVENSKA GÅRDAR	389:-
<i>250 gr hängmörad entrecôte som serveras med vår mustiga rödvinssås smaksatt med rostad vitlök och rosmarin, dragonsmör, smörsvängda brytbönor och Västerbottenbakade Orelundtomater.</i>	
SMÖRSLUNGAD SKÅNSK FÄRSKPOTATIS MED DILL OCH GRÄSLÖK	35:-
POMMES FRITES	49:-
LEN POTATISPURÉ	45:-
MOOSEHEADS EGNA VILTKÖTTBULLAR MED ÄLG OCH VILT	275:-
<i>Med len potatispuré, härlig gräddsås, råörda lingon och pressgurka. Svenskt kött.</i>	
BAKAD SPETSKÅL	249:-
<i>Citron- och mandelbakad spetskål med örtmarinerade bönor och kikärter, tomatsallad, ljummen potatis och vitlökskräm. VEGANSK</i>	
SOM TAM THAI MOO TOD	275:-
<i>Marinerad och friterad karré från Rosersbergs ekologiska utegrisar som serveras med en papayasallad med långbönor, morot, tomat, färsk chili, vitlök, lime och jordnötter samt med ris och en stark dipsås med torkad chili, limejuice och rostat ris. MEDIUM.</i>	
PLA NUNG PHIK GAENG DAENG	289:-
<i>MSC-certifierad ishavstorsk som marinerats med röd curry och kokosmjölk och ångkokas på en bädd av pak choi. Serveras i en sås med röd curry och kokosmjölk med limeblad och färsk chili och med ris och en liten starksyrlig sås med färsk chili. MEDIUM</i>	
PAD THAI	269:-
<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	249:-
<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 vitlöksm Mayo. VEGANSK

TILLBEHÖR

DIPS

Chilimayo, Aioli, Mooseheads
hamburgersås, Mayo 25:-

Tryffelmayo 29:-

Rostad vitlöksm Mayo 29:-

Pepparrot- och dijonm Mayo 29:-

Vegansk vitlöksm Mayo 29:-

Vegansk mayo 25:-

Dragonsmör 30:-

SIDORÄTTER

Pommes frites 49/ 69:-

Smörslungad färskpotatis med örter 65:-

Len potatispuré 45:-

Ris 45:-

Smörsvängda brytbönor 45:-

Coleslaw 35:-

Örtmarinerade bönor och kikärter 35:-

Picklad rädisa 20:-

BLANDAD SALLAD 75:-

Härlig blandad sallad med en läcker vinaigrette

SÅSER

Rödvinssås med rostad vitlök och rosmarin 40:-

Klassisk gräddsås 40:-

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

DESSERTER

PO PIA GUAI TOD AITIM MAPAO	129:-
<i>Vårrullar fyllda med färsk banan och pudrade med rostad kokos. Serveras med Nois hemgjorda kokosglass.</i>	
SVENSK RABARBERKAKA	129:-
<i>Mjuk kaka med färska rabarber och kardemumma. Serveras med vaniljglass från da Aldo och ljummen rabarbersmälta.</i>	
HANDGJORD GLASSBAKELSE FRÅN DA ALDO OFFICINA DEL GELATO	119:-
<i>Klassisk italiensk glassbakelse med härlig fyllning gömd inuti.</i>	
Välj mellan:	
<i>NERO - mörk chokladglass fylld med hasselnötsglass och mjuk chokladkräm</i>	
<i>CAFFÉ - kaffeglass med mandel fylld med chokladkräm.</i>	
OST FRÅN SKÅNSKA GÅRDSMEJERIER	70:- 1 bit/ 200:- 3 bit
<i>Blåmögel / Gårdsost / Vitmögel</i>	
<i>Serveras med fröknäcke och marmelad.</i>	
GLASS FRÅN DA ALDO OFFICINA DEL GELATO	55/105:-
<i>1 eller 2 kulor.</i>	
<i>Fråga om dagens smaker. Vi har alltid vegansk sorbet i sortimentet.</i>	
MOOSEHEADS EGEN CHOKLADTRYFFEL	55:-/ st
<i>På finaste mörk choklad.</i>	
<i>Äpple- och calvados/ Vit choklad med frystorkade jordgubbar/ Piña Colada med ananas, rom och kokos.</i>	

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

SNACKS

NOCELLARA DEL BELICE OLIVER	79:-
CHIPS från Larssons i Viken	45:-
CHILIROSTADE MANDLAR <i>rostade med vår heta thaichili</i> .	59:-
BLANDADE NÖTTER	49:-
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>	72:-
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:-

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 MED ÄLG OCH VILT <i>Med potatispuré, gräddsås och rårörda lingon. Svenskt kött.</i>	135:-
TUPPSPETT MED RIS <i>Spett med grillad marinerad tupplårfile från Tockafarmen serverade med ris och gurka och tomater.</i>	135:-

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER