FÖRRÄTTER - MELLANRÄTTER

ÄLGKROKETTER 169:-
Smaksatta med Grevé och timjan. Serveras med picklad pumpa, dragonmajo, tunt skivat äpple och grönkålschips. Svenskt kött.

GUBBRÖRA 169:-
Serveras med en bit Västerbottenost, Solmarka kravknäcke och vispat brynt smör.

TOPPA MED 15 G ÄKTA KALIXLÖJROM 245:-

Malmö Akvavit med kummin från Malmö (fler snaps finns i menyn) *30:-/cl*

VINTERSALLAD 169:-
Grönkål och svartkål marinerad med granatäpple- och lingonvinaigrette, smörstekt brysselkål, Västerbottenost, picklad butternutpumpa och saltrostade hasselnötter.

MOOSEHEADS RÅBIFF halv / hel 189:- / 295:-
Nymalen tartar med senap, pepparrotskräm, kapris och färsk schalottenlök toppad med rå ekoäggula, friterade jordärtskockschips och picklad svamp. Svenskt kött.

RÅRAKA MED KALIXLÖJROM 295:-
Krispig råraka med 30 gr äkta Kalixlöjrom, crème frâiche och hackad rödlök.
.

RÄKRÖRA PÅ RÅGBRÖD 199:-
Krämig räkröra på handpillade MSC-certifierade räkor med hembakat rågbröd, friterad pepparrot, färsk dill och picklad rödlök.

TOPPAD MED 15 G ÄKTA KALIXLÖJROM 275:-

MOOSEHEADS SVENSKA CHARKUTERIBRICKA 249:-
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.

GEOW TALAE TOD 169:-
Friterade dumplings fyllda med MSC-certifierad vit fisk och MSC-certifierade *pilgrimsmusslor med röd curry, enoki svamp, långbönor och limeblad.*
Serveras med en sötsur dip med färsk chili, gurka och schalottenlök. MEDIUM/MILD

TOM KHA GAI 159:-/ 279:-
Frisk thailändsk soppa med tupplårfilé från Tockafarmen, kokosmjölk, ostronskivling, färsk chili, galangal, vårlök, limeblad, citrongräs och koriander. MEDIUM

PO PIA TOD 149:-
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.

VITLÖKSBRÖD 79:-
Serverade med en liten sallad och aioli.

VITLÖKSBRÖD MED SMÄLT VÄSTERBOTTENOST 89:-
Serverade med en liten sallad och aioli.

HEMBAKAD FOCACCIA 69:-
Serverad med vispat brynt smör och vår goda olivolja.

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

HUVUDRÄTTER - STÖRRE RÄTTER

SVENSK REN 399:-
Långbakat gin- och clementinmarinerat svenskt reninnanlår med en potatiskakaka smaksatt med rostad vitlök och skånsk alpost, mustig rödvinssås på vår hemkokta viltfond, purjolök och brysselkål med brynt smörvinaigrette, ost och hasselnötter och friterad palsternacka.

LAXPUDDING 289:-
Klassisk laxpudding med varmrökt lax, potatis, smörstekt lök, dill och gräslök som toppas med smält smör, kallrökt lax, strimlade sockerärtor och dill.

MOOSEHEADS SVENSKA ÄLGGRYTA 275:-
Vår härliga långkokta älggryta med svamp som serveras med crème fråiche och hembakad grillad focaccia.

KNAPERSTEKT FLÄSK MED LÖKSÅS 259 :-
Rimmat knaperstekt fläsk från Rosersbergs ekologiska utegrisar serverat med krämig löksås, rostad potatis och färsk persilja.

ENTRECÔTE FRÅN UTVALDA SVENSKA GÅRDAR 389:-
250 gr hängmörad entrecôte som serveras med vår mustiga rödvinssås smaksatt med rostad vitlök och rosmarin, grönpepparsmör, jordärtskockspuré, smörstekt svamp och grönkålschips.

POTATISKAKA MED ROSTAD VITLÖK OCH SKÅNSK OST 65:-
POMMES FRITES 49:-
LEN POTATISPURÉ 45:-

MOOSEHEADS EGNA VILTKÖTTBULLAR MED ÄLG OCH VILT 279:-
Med len potatispuré, härlig gräddsås, rårörda lingon och pressgurka. Svenskt kött.

PAT KRAPAO NUA SAP 279:-
Skånsk nötfärs från gräsbetande frigående Angus-djur från Friskatorpet som wokas med thailändska långbönor, röd paprika, vitlök, färsk chili och holy basil på en bädd av bakad aubergine och toppat med ett stekt ekologiskt ägg och friterad bai krapao. Serveras med prik nam pla som är en saltstarksyrlig sås med färsk chili. STARK

PANAENG GAI GOB 275:-
Friterad tupplårfilé från Tockafarmen som serveras med en Panaeng curry med kokosmjölk, zucchini, rödlök, miniaubergine, limeblad och färsk chili.
Serveras med ris och prik nam pla som är en saltstarksyrlig sås med färsk chili. MEDIUM

PAD THAI 269:-
Wokade risnudlar med tupplårfilé 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.

PAD THAI VEGETARISK 255:-
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.
GÅR ATT FÅ I VEGANSK VERSION

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

HUVUDRÄTTER - STÖRRE RÄTTER

MOOSEHEADS BERÖMDA BURGARE 249:-
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 249:-
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, bifftomat och karamelliserad rödlök.
Vid sidan om får du pommes frites och coleslaw. VEGETARISK

BEYOND VEGANBURGARE 249:-
Beyond Burgers patty serverad med vegansk ost, vegansk dijon- och limemayo, saltgurka, bifftomat, 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 mayo	25:-
Grönpepparsmör	30:-

SIDORÄTTER

Pommes frites	75:-
Potatiskaka med vitlök och ost	65:-
Len potatispuré	45:-
Ris	45:-
Smörstekt svamp	49:-
Coleslaw	35:-

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

OST FRÅN SMÅ SVENSKA MEJERIER 70:- 1 bit/ 200:- 3 bit
Fråga efter dagens sortiment.
Serveras med fröknäcke och marmelad.

KLUAI FLAMBEE AITIM GATI SOD 129:-
Romflamberad banan som serveras med Nois hemgjorda kokosglass.

SMULPAJ MED SKÅNSKA ÄPPLEN 129:-
Svensk klassiker! Äpplesmulpaj smaksatt med kanel, kardemumma och ingefära serverad med hemmagjord vaniljsås.

NOIS HEMGJORDA KOKOSGLASS 75:-
En kula serverad på sticky ris med pandang.

HANDGJORD GLASSBAKELSE FRÅN DA ALDO OFFICINA DEL GELATO 125:-
Klassisk italiensk glassbakelse med härlig fyllning gömd inuti.

Välj mellan:

NERO - mörk chokladglass fylld med hasselnötsglass och mjuk chokladkräm
CAFFÉ - kaffeglass med mandel fylld med chokladkräm.

GLASS FRÅN DA ALDO OFFICINA DEL GELATO 59/115:-
1 eller 2 kulor.
Fråga om dagens smaker. Vi har alltid vegansk sorbet i sortimentet.

MOOSEHEADS EGEN CHOKLADTRYFFEL 55:-/ st
På finaste mörk choklad.
Apelsin och mörk rom/ Kaffe och hasselnöt/ Granatäpple och vanilj

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

SNACKS

NOCELLARA DEL BELICE OLIVER	79:-
CHIPS från Larssons i Viken	49:-
CHILIROSTADE MANDLAR *rostade med vår heta thaichili .*	65:-
BLANDADE NÖTTER	49:-
CHILIROSTADE KIKÄRTOR *med vår heta thaichili*	45:-
ÖLKORV	59:-
NANG GAI TOD (till 22.00) *Marinerat och friterat tuppskinn från Tockafarmen serverade med en dip.*	79:-
NACHOS *Med cheddarost och mozzarellaost, jalapeno och picklad rödlök.* *FINNS ÄVEN I VEGANSK VERSION*	145:-
MAC N´ CHEESE KROKETTER (till 22.00)	89:-

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER

BARNMENY

Upp till 12 års ålder

LITEN HAMBURGARE 125:-
Med ketchup och ost samt pommes. Svenskt kött från Friskatorpet.

MOOSEHEADS EGNA VILTKÖTTBULLAR MED ÄLG OCH VILT 135:-
Med potatispuré, gräddsås och rårörda lingon. Svenskt kött.

FRITERAD TUPP 135:-
Bitar av friterad tupplårfilé från Tockafarmen serverade med ris och gurka och tomater.

ÄLGGRYTA 135:-
Vår härliga långkokta älggryta som serveras med crème fråiche och potatispuré.

FRÅGA VÅR PERSONAL OM ALLERGENER