

## Lunchmeny

V.2

Kl 11.30–14.30

Boka gärna bord [www.paskissernas.se](http://www.paskissernas.se)

PÅ

SKISS

ERNAS

## Bara Idag \_\_\_\_\_ 135kr

### Måndag

Sej med handskalade räkor, ägg, brynt smörcremé, betor och dill

### Tisdag

Viltfärsterrin med gräddsås, kålrot, syrad gurka, potatispuré och rårörda lingon

### Onsdag

Fiskgryta med tomat, saffran, inkokt fänkål, dill och potatispuré

### Torsdag

Skinkstek med brysselkål, crème på rostat äpple samt jordärtskocka och gräddkockt kål

### Fredag

Rimmad Oxbringa med variation på pumpa samt grönpepparsky och skånsk prästost

## A la carte \_\_\_\_\_

### Förrätt 125kr

Lätt sockersaltad röding från Wilhelmina med gräddad kål och skaldjursbuljong samt äpple, libbsticka och krispig grönkål

### Veckans gröna 125kr

Variation på jordärtskocka med brysselkål och linser samt svampbuljong

### Torsk 225kr

Rimmad torskrygg med smörsås på vassle samt savoykål, forellrom, palsternacka och variation på dill

### Ryggbiff 225kr

Skånsk ryggbiff med karamelliserad rotselleri, syltade senapsfrön, svampar från Torna Hällestad och smörad buljong

### Soppa 95kr

Svampsoppa med variation på kål

## Meny \_\_\_\_\_

### Förrätt

Lätt sockersaltad röding från Wilhelmina med gräddad kål och skaldjursbuljong samt äpple, libbsticka och krispig grönkål

\*\*\*

### Torsk

Rimmad torskrygg med smörsås på vassle samt savoykål, forellrom, palsternacka och variation på dill

### Alternativt

### Skånsk Ryggbiff

Skånsk ryggbiff med karamelliserad rotselleri, syltade senapsfrön, svampar från Torna Hällestad och smörad buljong

\*\*\*

### Hjortron

Hjortron, kanel, mandelflarn och gjuten cremé brûlé

### Tre rätter 385kr

Förrätt + varmrätt 315kr

Varmrätt + dessert 295kr

## Sött \_\_\_\_\_

### Punsch & Honung 95kr

Punschglass med variation på honung, enbär, inkokt päron och söt råg

### Crème brûlée 65kr

Crème brûlée smaksatt med choklad samt en bärkompott

### Smäsött till kaffet 35kr

### Kanelbulle 30kr



## Fikameny

Tisdag - Fredag  
KI 14.30-17.00

### **Toast Skagen** **135kr**

Räkor i dillmajonnäs med sikrom, rödlök, pepparrot och hembakt brioche

### **Rilette på skånsk Gris** **135kr**

med lokala svampar från Hällestad, rökt vinägerfläsk och prästost serverad med rostat surdegsbröd

## Sött

---

### **Småsött till kaffet** **35kr**

### **Nygräddad våffla** **89kr**

med hjortronmylta och vaniljglass

### **Crème brûlée** **65kr**

Crème brûlée smaksatt med choklad samt en bärkompott

### **Kanelbulle** **30kr**

**Vi serverar alltid specialkaffe med ursprung som är krav och fairtrademärkt**

### **Bryggkaffe** **32kr**

100% Arabica  
Cajamarca Peru och Montecillos Honduras

### **Te** **32kr**

Earl Grey - Black Chai - Grön Roibus -  
Grönt Aprikos Persika

### **Från espressomaskinen**

Fairtrade 100% Arabica  
Brasilien, Etiopien, Colombia, Sumatra och  
Indonesien

### **Espresso 5cl** **32kr**

### **Espresso Macchiato** **34kr**

### **Cappuccino** **42kr**

### **Caffè Latte** **42kr**

**Allergier? Fråga oss om matens innehåll.**