
Välkomna till Restaurang På Skissernas

Här väntas ett ambitiöst och samtidigt jordnära skandinaviskt kök med influenser från hela världen. Med stor respekt för råvaran, våra bönder och odlare skapar vi stora smaksensationer. Vi tar för givet att laga mat efter våra årstider och vad vår natur kan erbjuda just nu. Med dessa ambitioner lägger vi ett stort fokus på hantverket, vår natur och våra gäster.

Mattias Jönsson Caesar & Johan Persson

Meny	600kr
Dryckespaket	600kr
Alkoholfritt dryckespaket	250kr

Hav & Land

Snacks

Tartlett med krondillsost och inlagd morot

Stenbit

Gravad stenbitsrom med svensk nypotatis, syrad lök, krispig potatis och Sandefjordssås

Bröd

Surdegsbröd på mjöl från Limabacka kvarn, med vårt syrade smör smaksatt med Läsösalt

Torsk

Torsk med vit sparris, kräm på nässlor, rökt vassle och vattenkrasse

Lamm

Lamm från Österlen med ramslökskorv, rapsskott och hasselnötter

Rabarber

Rabarbersorbet med sockerstekt kavring, hibiskus och skum på fänkålspollen

Snacks till kaffet

Macaron fylld med choklad från Malmö chokladfabrik



Välkomna till Restaurang På Skissernas

Här väntas ett ambitiöst och samtidigt jordnära skandinaviskt kök med influenser från hela världen. Med stor respekt för råvaran, våra bönder och odlare skapar vi stora smaksensationer. Vi tar för givet att laga mat efter våra årstider och vad vår natur kan erbjuda just nu. Med dessa ambitioner lägger vi ett stort fokus på hantverket, vår natur och våra gäster.

Mattias Jönsson Caesar & Johan Persson

Meny	500kr
Dryckespaket	600kr
Alkoholfritt dryckespaket	250kr

Skog & Äng

Snacks

Tartlett med krondillsost och inlagd morot

Nygotatis

Svensk nygotatis med fermenterad champinjon, syltad shitake, krispigt bröd och lagrad havgus

Bröd

Surdegsbröd på mjöl från Limabacka kvarn, med vårt syrade smör smaksatt med Läsösalt

Vitsparris

Gravad vit sparris med nässlor, rökt vassle och vattenkrasse

Raps

Rapsskott från Österlen med grön sparris, emulsion på kallpressad rapsolja, hasselnötter, skånsk quinoa och ramslök

Rabarber

Rabarbersorbet med sockerstekt kavring, hibiskus och skum på fänkålspollen

Snacks till kaffet

Macaron fylld med choklad från Malmö chokladfabrik

Kvällsmeny



Rätterna på vår À la carte är baserad på menyn "Hav & Land" och serveras som mellanrätter.

Vi rekommenderar ca 2-3st.

Innan maten

Champagne 139kr

Philipponnat Royale Réserve Non Dosé

Alkoholfria Bubblor 59kr

Tosterups äppelcider, Tomelilla, Sverige

Skånsk GT 139kr

Skånska spritfabrikens gin och tonic

Äpple och Björk 139kr

Skånska spritfabriken G-Gin Österlenfinish med Österlen VSOP first batch och Jonas Broncks björklikör

Kallt

Snacks 65kr

Tartlett med krondillsost och inlagd morot

Stenbit 155kr

Gravad stenbitsrom med svensk nypotatis, syrad lök, krispig potatis och Sandefjordssås

Nygotatis 125kr

Svensk nygotatis med fermenterad champinjon, syltad shitake, krispigt bröd och lagrad havgus

Varmt

Torsk 235kr

Torsk med vit sparris, kräm på nässlor, rökt vassle och vattenkrasse

Lamm 235kr

Lamm från Österlen med ramslökskorv, rapsskott och hasselnötter

Raps 200kr

Rapsskott från Österlen med grön sparris, emulsion på kallpressad rapsolja, hasselnötter, skånsk quinoa och ramslök

Iskallt

Rabarber 125kr

Rabarbersorbet med sockerstekt kavring, hibiskus och skum på fänkålspollen

Snacks till kaffet 55kr

Macaron fylld med choklad från Malmö chokladfabrik