



Kvällsmeny

Serveras alla dagar v. 26-34

Öppet kl 18-23 (köket stänger 21:30)

Följ oss på Instagram & Facebook



@blasingsborg

Här i vår restaurang serveras lantligt, elegant husmanskost.

Våra menyer förändras i takt med säsongen och inspireras av vår vackra omgivning. Rätterna matchas med noga utvalda viner från både när och fjärran. Varmt välkommen!

Á la Carte

Pris

Aptitretare

Skånsk krustad med spickeskinka och ramslök

25 kr

Pilgrimsmussla smör-och vitlöksgratinerad

25 kr

Förrätter

Räkor från Grebbestad, dillemulsion, kavring, picklat grönt

175 kr

Stenbitsrom, potatisblini, rökt smetana, rödlök, gräslök och gravad citron

175 kr

Huvudrätt

Kvällens fisk, spetskål, spenat, nypotatis, brynt smör, syrad fänkålssallad

375 kr

Oxfile, potatiskaka, paprika, haricot verts, kvisttomat, kryddsmör, balsamicosky

375 kr

Räkmacka med löjrom, saffransaioli, ägg 64*, picklad rödlök, sallad, rågbröd

235 kr

Efterrätt

Gårdsost från Österlen, fröknäcke med fänkål och dill, rabarbermarmelad

155 kr

Baklava med jordgubbar och mandel, glass, rostad choklad och pistage

155 kr

Sorbet & bubbel

115 kr

Till barnen

Köttbullar, potatiskaka, gräddsås och rårörda lingon

95 kr

Det går även att få våra rätter i halv storlek till barn

Meny

Pris

Gårdens 3-rätters / Gourmet 5-rätters

695 kr/895 kr

Räkor från Grebbestad, dillemulsion, kavring, picklat grönt (Gourmetmeny)

Geyerhof, Kremstal, Österrike, Grüner Veltliner 2021

Stenbitsrom, potatisblini, rökt smetana, rödlök, gräslök och gravad citron

Gysler Sandstein, Rheinhessen, Tyskland, Riesling Trocken 2019

Oxfile, potatiskaka, paprika, haricot verts, kvisttomat, kryddsmör, balsamicosky

Tros De Mas Vilella, La Bisbal del Penedes, Spanien, Sumoll, Cabernet Sauvignon 2018

Sorbet & bubbel (Gourmetmeny)

Baklava med jordgubbar och mandel, glass, rostad choklad och pistageströssel

Gagliasso, Piemonte, Italien, Mocato 2020

Vinpaket till menyn

425 kr/525 kr

Kaffepaket & Avec 3cl

95 kr