

Välkommen till Atmosfär

Sedan våren 1997 har vi strävat efter att servera god mat och dryck i en avslappnad och skön atmosfär. Våra menyer är säsongstyrda och innehåller gärna närproducerat.

*Kombinera din egen meny.
Välj bland våra kalla & varma mellanrätter*

*”-Avskalad matlagning med
fokus på bra råvaror”
Daniel Lindgren, Köksmästare*

Något att börja med...

-Lite smaker från meny & vinlista

Pata Negra, Iberico reserve 120kr

Marinerade oliver 30kr

Marinerade grönsaker ”Provençal” 45kr

Spansk mandel 35kr

Saltrostad majs 15kr

Champagne Collard-Picard NV Cuvée Prestige 130kr

2010 Sancerre, Les Charmes 110kr

2010 Riesling Reserve 115kr

2008 Rijk’s Chenin Blanc 110kr

2010 Dolcetto D’Alba 85kr

2010 Jean-Paul Rouge 60kr

2009 Clos du Val, Zinfandel 100kr

2007 Roda Reserva 125kr

Hummersoppa: Pilgrims mussla, Koriander, Lime, Chili **120kr**

Halv hummer: Årets första stenbitsrom, Sellerikräm, Mussla, Fänkål **175kr**

Bergtunga "on the bone": Schalottenlök, Oliver **120kr**

Atmosfärs Terrine på Foie Gras: Brioche, Fikonmarmelad **120kr**

Sallad de lux: Soyamarinerad Alfa lax, Rättika, Avokado, Wasabi **120kr**

Ankbröst: Apelsin, Honungs/citron morot, Svamp, Rödvin **120kr**

Pata Negra, Iberico reserve **120kr**

Råbiff: Kapris, Rödlök, Rödbeta, Senap **120kr**

Hjort från Roslätt: Jordärtsskocka, Äpple, Blonda russin, Hasselnöt **120kr**

Kalvlever: Äpple, Sötsurt kål, Kapris, Brynt smörsky **120kr**

Tre sorters ost: Hembakat bröd med frukt och nötter, Marmelad **120kr**

Crème Brûlée: Tahitivanilj, Blodapelsin, Ananas **65kr**

"Snickers": Chokladbakelse, Kanderade Jordnötter, Salt kola, Vaniljparfait **75kr**

Varma bär: Lime, Mascarpone, Kokos müsli **75kr**