

Mousserande vin på glas	
Joseph Perrier Brut, Champagne	195 kr
Månadens champagne	235 kr
Prosecco	175 kr
Nyetimber Classic Cuvee, Brut	195 kr

Drinkar innan maten	175 kr
Aperol Spritz	
Bellini	
Bergamotto Spritz	
Dry martini	
Hugo Spritz	
French 75	
Kir Royal	
Negroni Sbagliato	

Gin och tonic på Johan P	175 kr
Malmö	
Hernö Juniper cask	
Hendrick's	

Fatöl	
1664 Lager	110 kr
1664 Blanc	125 kr
Brooklyn Hoppy Lager 0,4%	75 kr

Flasköl/cider	
Carlsberg Hof	85 kr
Carnegie Porter	125 kr
San Miguel (glutenfri)	110 kr
Sibbarps folköl	85 kr
Sibbarps pilsner	115 kr
Boulard Cider	
Biologique Brut EKO	110 kr
Somersby päron	85 kr

Alkoholfritt/ mousserande	
Oddbird Blanc de Blancs flaska 20 cl	155 kr
Vitt/rött vin	140 kr/glas
Ginger Beer	85 kr
Flädersoda	85 kr
1664 Blanc 0.0%	75 kr
Kiviks Äppelmust	75 kr
Tosterup Cider	110 kr

CHEF'S MENU

VINMENY

Löjromskanapé

NV Bollinger Special Cuvée Brut, Aj, France

Hummertoast med Imperial caviar

2021 Günther Steinmetz Riesling, Mosel, Tyskland

Pocherad piggvar med brynt smör, pepparrot och räkor

2021 Grattamacco Bolgheri Vermentino Bianco, Toscana, Italien (med påfyllning)

Ostar med marmelad och fröknäcke

2019 Recioto della Valpolicella, Aldo Degani, Veneto, Italien

Marängar med lemoncurd och hallonsorbet

2019 Eiswein, Helmut Lang, Goldmuskateller, Österrike

1595 kr

Per person. Serveras endast till samtliga vid bordet

Vinmeny 1395 kr

Per person.

Sommelierens val 2995 kr

Minimum två personer

Connoisseur 7500 kr

Coravin, se vinlistan.

Minimum två personer

SKALDJUR

Ostron "fine de clair" med rödlöksvinägrett och citron 40 kr/st, dussin 400 kr

Burfångade havskräftor 85 kr/hg

King Crab 250 kr/ hg

Naturell eller gratinerad hummer halv 395 kr / hel 650 kr

Färska Smögenräkor (3 hg) med såser 365 kr

Lilla skaldjursfatet med halv hummer, Smögenräkor och 2 ostron

serveras med såser och citron 595 kr

Stora skaldjursfatet med halv hummer, Smögenräkor, 3 st burfångade havskräftor, gröna musslor,

king crab, 2 st ostron, serveras med såser och citron 1195 kr

Grillade skaldjur på fat med bearnaisesås och pommes frites 2700 kr/ 2 personer

(hummer, gratinerade ostron, king crab, havskräftor, räkor och gröna musslor)

Vi anpassar oss till allergener. Allting är laktosfritt.

FÖRRÄTTER | MELLANRÄTTER

Imperial beluga Caviar och vodka shot 295 kr
(Purity Connoisseur 51 reserve organic vodka)

Smörrebröd med Brantevikssill, nypotatis, ägg och crème fraiche 160 kr

Toast Skagen med löjrom 325 kr

Hummertoast med Imperial caviar 450 kr

Grillad bläckfisk med aioli, oliver och gremolata 195 kr

Kalixlöjrom (30 g) på brioche med klassiska tillbehör 395 kr

Johan P's silltallrik (5 sorter) med Västerbottenost 275 kr

Svenska delikatesser på fat halv 295 kr / hel 495 kr

Imperial caviar med crème fraiche, rödlök, citron
och smörstekt toast 30 gr, 1250 kr / 50 gr 1995 kr / 125 gr 3395 kr

Pommes frites med rouille 85 kr

VARMRÄTTER

Sydfransk fisk och skaldjurssoppa med rouille 275 kr

Halv gratinerad hummer med mixad sallad och pommes frites 395 kr

Moules frites med aioli 375 kr

Grillad tonfisk med krämig primörsallad 395 kr

Pocherad piggvar med brynt smör, pepparrot och räkor 650 kr

Confiterat anklår med bearnaisesås, pommes frites och haricots verts 425 kr



Välj själv bästa biten till din rätt

Gå fram till fiskdisken, välj och peka. Hummern, havskräftorna, fiskbiten eller vad du helst vill ha. Kockarna tar hand om ditt val med kärlek.

Fisklyckan varierar. Vi reserverar oss för att någon råvara kan ta slut och rekommenderar gärna ett delikat alternativ.

Dessert

Crème Brûlée 155 kr

Jordgubbar med vaniljglass
och chokladkrisp 145 kr

Maränger med lemoncurd
och hallonsorbet 155 kr

Ostar med marmelad och fröknäcke 225 kr

En kula vaniljglass 75 kr

En kula vaniljglass med imperial caviar 175 kr

En kula sorbet 55 kr

Praliner Valrhona 45 kr/st

Att dricka till

Yalumba Museum Muscat Reserve, Ruttherglen, Australien	glas 155 kr fl 37,5 cl 810 kr
Eiswein Helmut Lang, Riesling, Österrike	glas 170 kr fl 37,5 cl 995 kr
Sauternes Grande Réserve, Kressmann, Bordeaux, Frankrike	glas 150 kr fl 37,5 cl 695 kr
Moscato d'Asti, Cascina Galleto, Piemonte Italien	fl 37,5 cl 495 kr
Recioto della Valpolicella, Aldo Degani, Veneto, Italien	glas 160 kr fl 75 cl 995 kr
Pocas Ruby Port, Porto, Portugal	glas 130 kr
Elysium Black Muscat, Kalifornien, USA	glas 170 kr fl 37,5 cl 595 kr

After dinner
drinks 175 kr
Irish coffee
Kaffe Karlsson
Espresso martini
Amaretto Sour
Strawberry Sour
DSRT

Galliano
Hot Shot
155 kr

Kaffe & Avec

Kaffe		Cognac / Brandy	cl.
Kaffe Monteriva brygg	48 kr	Normandin Mercier Fine Petite Champagne VSOP	35 kr
Espresso enkel	45 kr	Normandin Mercier Vieille Fine Champagne	51 kr
Espresso dubbel	50 kr	Normandin Mercier Grand Champagne X.O	73 kr
Cappuccino	52 kr	Monte cristo grand reserva	55 kr
Café latte	52 kr		
Något till kaffet		Grappa / Eau de Vie	cl.
Whisky Scotland	cl	Affinata Whiskyfat	69 kr
Ardbeg 10 yo.	37 kr	Aqua Vitae Di Pergole Torte	110 kr
Auchentoshan Three wood	35 kr	Bandarossa Prosecco	39 kr
Black bottle Blended	32 kr	Grappa di Moscato	39 kr
Bowmore 12 yo.	37 kr	Grappa di Amarone	39 kr
Bowmore 15 yo.	37 kr	Grattamacco 2005	45 kr
Caol Ila 12 yo.	37 kr	Pura grappa Bianco	45 kr
Dalwhinnie 15 yo.	37 kr	Vieux marc de champagne Bouche	45 kr
Glenlivet 12 yo	35 kr	Poire William Rouge	45 kr
Irland	cl.	Marc de Champagne	45 kr
Tullamore D.E.W	35 kr		
Sweden	cl.	Rhum	cl.
Hven Mercurious Corn Whisky	39 kr	Diplomatico 12yo.	35 kr
Hven Stjerneborg single malt whisky	45 kr	Diplomatico Ambassador	105 kr
USA	cl.	The Karukera Reserve	35 kr
Bulleit Bourbon	39 kr	Zaya 16yo.	55 kr
Bulleit Rye	39 kr	Ron Cartavio X.O	65 kr
Buffalo Trace Kentucky Bourbon	39 kr	Plantation X.O 20th anniversary	65 kr
Gentleman Jack Tennessee	39 kr		
Woodford Reserve Bourbon	39 kr	Calvados	cl.
Willet Pot Still Reserve Kentucky Bourbon 47%	45 kr	Louis de Lauriston 100% Poire	39 kr
Armagnac	cl.	Louis de Lauriston Hors d'Age	46 kr
Castarède Bas Armagnac VSOP	42 kr	Louis de Lauriston reserve	42 kr
Castarède Bas Armagnac XO 20 ans	58 kr	Louis de Lauriston -82	89 kr
Domaine de Tucom 1982	72 kr	Tequila	cl.
		Olmecca Altos	35 kr
		Fortaleza Reposado	48 kr
		Vulcan X.A Luminous	96 kr