



*Ett vardagsrum för livsnjutare som uppskattar en upplevelse för alla sinnen,
här präglas mat och dryck av hög kvalitet och en omtanke i varje detalj.
Vårt gemensamma intresse för resor har inspirerat till en internationell känsla,*

Välkommen till Borgmästargården, en liten bit av världen!

Smårätter

*Våra små rätter är perfekta att starta kvällen med,
eller varför inte kombinera ihop med våra mellanrätter*

Marconamandlar <i>Rostad & saltad ca. 40g</i>	65 kr	Lardo toast <i>Brioche, tryffelhonung, ramslöskapris</i>	75 kr
Gordal Oliver <i>"Tjocka oliver" ca 80g</i>	55 kr	Fläsksvålar <i>Färskostkräm, citron, löjrom</i>	95 kr
Två bitar ost <i>Allerum XO, Los Cameros 6 mån</i>	65 kr	Chark & Ost <i>3 utvalda charkuterier, 2 sorters ost, oliver & tomatbröd</i>	135 /195 kr

Mellanrätter

För att du ska bli mätt & belåten rekommenderar vi mellan 2-4 mellanrätter

Kroketter <i>N'duja – Los Cameros – Padrones – Jamon Iberico</i>	105 kr	Skreitorsk <i>Pumpa – Soja – Brynt smör – Dukkah – Spetskål</i>	225 kr
Råbiff <i>Kapris – Grana – Kålrabbi – Ägg 64 – Brioche</i>	175 kr	Svamptoast <i>Brioche – Svart vitlök – Silverlök – Efterglöd</i>	165 kr
Teriyaki Shrimp <i>Vanameiräka – Kewpie mayo – Teriyaki – Gräslök</i>	135 kr	Tryffelrisotto <i>Kejsarhatt – Kantarell – Grönkål – Parmesan</i>	195 kr
Hjortcarpaccio <i>Löjrom – Ruccola – Sardell – Pinjenötter – Citron</i>	165 kr	Bookmaker Toast <i>Sotad biff – Silverlök – Dijonhonung – Pepparrot</i>	175 kr

Vid allergier, prata med personalen.



@borgmastargarden • Berätta gärna om Er upplevelse på Tripadvisor eller FB. Tack!



Köttlista

"Sharing is caring"

*Noga utvalda styckdetaljer perfekta för att dela mellan 2-3 personer,
Kombinera gärna med ett antal tillbehör
och smårätter för bästa upplevelse!*

Lammbog <i>Ca 650g</i>	550 kr	Entrécôte <i>Ca 450g</i>	675 kr
Flapsteak <i>Ca 400g</i>	575 kr	Oxfile <i>Ca 400g</i>	695 kr

Tillbehör

Pommes <i>King Edward, dubbelfriterad</i>	45 kr	Tryffelmajo	35 kr
		Rödvinssky	45 kr
Rotselleripuré <i>Brynt smör & mycket kärlek</i>	55 kr	Pepparsås	45 kr
		Chimichurri <i>Persilja, chili, vitlök, olivolja</i>	45 kr
Gemsallad <i>Slungad i örtvinäggrett med endive, rostade solrosfrön, schalottenlök & riven Skånsk grana</i>	45 kr	Bearnaise <i>Hemslagen på brynt smör med körvel, dragon & cayenne</i>	45 kr
Tomatsallad <i>Med schalottenlök & persilja samt vinäggrett på sherryvinäger</i>	45 kr	Kryddsmör <i>Blandade örter, vitlök, citron & parmesan</i>	35 kr

Borgmästargårdens Hamburgare

*Serveras med cheddarost, tryffelmajo, karamelliserad lök, picklad schalottenlök & saltgurka.
Hemmaskurna pommes samt dipp. Välj mellan närproducerat kött eller ärtbiff.*

210 kr

Vid allergier, prata med personalen.



@borgmastargarden • Berätta gärna om Er upplevelse på Tripadvisor eller FB. Tack!



Dessarter

Cheesecake Ice Cream	125 kr	En kula glass	65 kr
<i>Blåbär – Drömmar – Kardemumma – Mandelkaka</i>			
Mjölksorbet	115 kr	En kula sorbet	65 kr
<i>Chokladmousse – Hallon – Pistage</i>			
Kanelbulle Brûlée	115 kr	Två tryfflar	65 kr
<i>Bourbon vanilj – Kanelbulle</i>			
Ostar	125 kr	Cookies & Cream for sharing	595 kr
<i>Utvalda ostar från Ohlsons ost, serveras med rågkrisp & marmelad.</i>		<i>En sharing dessert för 3-6 personer. Vår egen rostade mjölkglass, serveras med äpplekaka, kanderade mandlar samt kolasås.</i>	

After Dinner

Kaffe Karlsson	148 kr	Espresso	26 kr
Irish Coffee	148 kr	Dubbel Espresso	34 kr
Espresso Martini	148 kr	Cappuccino	42 kr
Baileys Espresso Martini	148 kr	Cortado	45 kr
French 77	152 kr	Latte	48 kr
Polish Bulldog (Apple Pie)	162 kr	Bryggkaffe (<i>Bergstrands</i>)	34 kr

Whiskey

Ballantines	25 kr /cl
The Balvenie 12y	37 kr /cl
Lagavulin 16y	48 kr /cl

Cognac

Martell VS	25 kr /cl
Martell VSOP	37 kr /cl
Hennessy XO	72 kr /cl

Rom

Havanna Club Selection	29 kr /cl
Zacapa 23y	42 kr /cl
Diplomatico Ambassador	78 kr /cl

Bitters

Fernet Branca	32 kr /cl
Branca Menta	32 kr /cl
Averna	32 kr /cl

Vid allergier, prata med personalen.



@borgmastargarden • Berätta gärna om Er upplevelse på Tripadvisor eller FB. Tack!