



NELLY'S DINING EXPERIENCE

Vår meny är influerad av Nelly och hennes bror Carls resor runt om i världen med en blandning av klassiker och olika teman från världens alla hörn.

Nelly's is a dining experience inspired by the travels of Nelly Krook and her brother Carl.

Radisson Blu Metropol Hotel, Helsingborg
@nellysfoodetc

À la carte

menu



Starter

Purjolök Mosaik 115:-

Kaffebuljong – Syltad pärlök – DillemulSION

Leek – Coffee broth – Pickled pearl onion – Dill emulsion

Potatis & Råg 125:-

Potatis – Rågbröd – Stenbitsrom – Färskost – Bipollen - DillemulSION

Red lumpfish roe – Bee pollen – Dill emulsion

Pocherat Ostron & Svamp 135:-

Krämig Svampbuljong & Ostron – Karl Johan Olja

Creamy mushroom broth & Oyster – Karl Johan oil

Havskräfta 135:-

Syltad Rättika - Gurka – DillemulSION – Malt crumble

Pickled white radish – Dill emulsion – Maltcrisp

Tartar 135:-

Ox innanlår från Finland – Syltad Rättika – Senapskorn - Rökemulsion – Friterat Kapris

Ox from Finland – Pickled white radish – Mustard seeds – Smoke emulsion – Fried capers

+ Fries 50:-

**Please ask your waiter
for allergies!**

Main cours

Mörbakad Rotselleri 175:-

Rostad Spetskål – Syltad Senapskorn – Ostronskivling – Misobuljong

Roasted Cabbage – Oyster mushroom – Miso broth

Pocherat Långä 245:-

Savoykål – Ärt Veloute – Syltad pärlök – Krispy Proscuitto – Dillkrossad potatis

Savoy Cabbage – Pea velouté – Crispy prosciutto

Black Orange Fläksida 245:-

Briserat Morot m/ grapefrukt – Beluga linser & rostad ostronskivling – Brynt smörsås

Braised Carrot – Beluga lentils – Butter sauce

Nellys Burger 225:-

Brioche - Rök majonnäs – Rödlök – Emmentaler – Sesam Saltgurka – Tomatmarmelad

Smoke emulsion – Emmentaler – Tomato marmelad

Steak Frites 315:-

Black Angus – Pommes – Bearnaise – Lökpuré –

Sotad lök – Palsternacka & Rosmarin

Black Angus – Bearnaise – Soubise – Parsnip & Rosemary

À la carte

menu



Dessert

Choklad De Lux 115:-

Brownie – Cremieux – Karmellisserad Vit choklad – Björnbär

Brownie – Cremieux – Caramelized white chocolate

Äpple Clafoutis 115:-

Krispigt äpple – Karmellisserad äpple – Äpplesorbet

Crispy Apple – Spiced Apple – Apple sorbet

Violet & Vanilj 115:-

Vaniljparfait – Karmellisserad vit choklad – Blåbär Violkrisp

Vanilla parfait – Caramelized white chocolate – Violet crisp

Kids menu

Up to 12 year

Grillad kyckling m. pommes & sallad 95:-

grilled chicke´n french fries

Hamburgare m. ketchup, sallad & pommes 105:-

kids cheeseburger´n french fries

Pasta Bolognese 95:-

pasta penne & pecorino

Bartenders choice of dessert!

Irish coffee 145:-

whiskey – coffee – cream – brown sugar

Dolce al Liqoure 145:-

baileys – borghetti – vodka - cream

Bar Menu

Marinerade Oliver 65:-

Marinated Olives

Rostade Mandlar 75:-

Roasted Almonds

Chicharrones & Rökemulsion 75:-

Chicharrones & Smoke emulsion

Chorizo & Rökemulsion 75:-

Chorizo & Smoke emulsion

Chips Royale 125:-

**Please ask your waiter
for allergies!**