

## TILLTUGG

---

Fuet – Spansk lufttorkad korv	40 kr
Serranoskinka med cornichons	65 kr
Bröd från Organic Bakery med vispat smör	35 kr
Marinerade oliver	25 kr
Kimchirostade cashewnötter	30 kr
Chips med parmesandipp	48 kr

## FÖR HELA SÄLLSKAPET

---

### KOCKENS VAL

7 av kockens favoriträtter inklusive dessert	350 kr
--	--------

### KOCKENS VAL VEGETARIAN

7 av kockens vegetariska favoriträtter inklusive dessert	310 kr
--	--------

## KALLT

---

<b>MELON</b> – vattenmelon, tamarind, cashewnötter, mynta & shalottenlök	35 kr
<b>SIÖGRÄS</b> - wagame & nudelsallad med champinjoner, soja, chilli & sesam	30 kr
<b>BLOMKÅL</b> - med yoghurt, senap, mandel & fetaost	40 kr
<b>SALLAD</b> - romansallad med parmesancreme, pinjenötter & krutonger	45 kr
<b>SILL</b> – matjesill med crème fraiche, rödlök, rågröd & brynt smör	46 kr
En liten nubbe till sillen: ekologisk, kryddad akvavit	36 kr
<b>GOMA</b> – grön sparris, sesam dressing, soja äggula & krutonger	51 kr
<b>RÄKA</b> - handskalade räkor med avokado, ramslök, löjrom & krutonger	71 kr
<b>TONFISK</b> - grillad med wasabimayo, gurka, mango, ingefära & söt soja	71 kr
<b>RÅBIFF</b> - handskuret skånskt innanlår med misomayo, crispy wonton & picklad bonitogurka	69 kr
En liten nubbe till råbiffen: ekologisk, kryddad akvavit	36 kr

## MELLAN

---

<b>EDAMAME</b> - ångade japanska bönor med havssalt, wasabi & sesam	40 kr
<b>SNIGLAR</b> - vitlök & persiljegratinerade sniglar med bröd från Organic Bakery	40 kr
<b>ANKA</b> - dragen anka i mantoubröd med srirachamayo, vårlök, gurka & sesam	60 kr
<b>RAMEN</b> - shitake & misobuljong med tofu, nudlar, vårlök, böngroddar & sesam	50 kr
<b>HUMMER</b> - hummersoppa med saffransaioli och handskalade räkor	62 kr
<b>PILGRIM</b> - halstrad med blomkålspuré, skirat smör & baconkrutonger	71 kr

## VARMT

---

<b>HALLOUMI</b> - friterad med romescosalsa	45 kr
<b>QUESADILLA</b> – med ramslök, körsbärstomat, färskost & ruccola	55 kr
<b>SPARRIS</b> - grillad med rågrödssmulor & mayo på kallpressad rapsolja	50 kr
<b>TORSK</b> - pankoppanerad torsk med aioli nero	60 kr
<b>LAX</b> – kimchi & sesambakad fjordlax med ponzu, pak choi & picklad rättika	59 kr
<b>RIBS</b> - BBQ-glazerade baby back ribs med coleslaw	46 kr
<b>GRISKIND</b> - bräserad med lökpuré, cidersky & krutonger	60 kr
<b>SLIDER</b> - fylld med chili på Skånskt högrev, syrad grädde & picklad rödlök	53 kr
<b>RYGGBIFF</b> - grillad skånsk ryggbiff med bearnaisesås & tomatsallad	75 kr

## OST

---

<b>GRUYÈRE</b> – Krämig, klassisk hårdost från Schweiz	49 kr
Serveras med rödbets- & krusbärschutney & baguette	
<b>BLÅ KORNBLOMST</b> – ekologisk, krämig blåmögelist från norra Jylland	49 kr
Serveras med mango- & passionsfruktsmarmelad & baguette	
<b>PECORINO</b> – Lagrad fårost från Toscana, Italien	49 kr
Serveras med tryffelhonung & baguette	

## DESSERT

---

<b>SORBET</b> – röd grapefrukt	30 kr
<b>GLASS</b> – svart sesamglass med karamellsås & rostade jordnötter	40 kr
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> – fråga personalen efter aktuell smak	40 kr
<b>RABARBER</b> - ljummen kompott med mördegskakor & kaffegrädde	50kr
<b>BROWNIE</b> - med vaniljcrème fraiche, salt karamellsås & rostad mandel	50 kr
<b>BRANDY ALEXANDER</b> – Cognac, kakaolikör & grädde	119 kr

## SÖTT VIN

---

Kressman Sauternes Bordeaux <i>Frankrike</i>	76 kr
Rivsaltes Ambré Roussillon <i>Frankrike</i>	84 kr
Recioto Valpolicella La Rosta DOC Veneto <i>Italien</i>	76 kr
Pocas 2005 LBV Port Douro <i>Portugal</i>	76 kr

## KAFFE

---

Ekologiskt bryggkaffe	26 kr
Espresso enkel/dubbel	29/32 kr
The Mighty Leaf Te	29 kr
<b>Espressotini</b> – Vodka, kahlua, espresso	96 kr
<b>Irish Coffee</b> – Jameson, kaffe, grädde	119 kr

---

## RÖDA

---

Mezzacorona Merlot DOC Trentino Alto Adige <i>Italien</i>	79/316 kr
Feudo Arancino Nero D'Avola Sicilien <i>Italien</i>	85/340 kr
La Vieille Ferme Rouge Rhone Frankrike	89/360 kr
Castel del Monte Rosso DOC Puglia <i>Italien</i>	95/395 kr
Quinta dos Currais Tinto Beria Interior <i>Portugal</i>	95/395 kr
Milcampos Ribera del Duero <i>Spanien</i>	97/400 kr
Noble Vines 667 Pinot Noir Kalifornien <i>USA</i>	105/430 kr
Catalpa Malbec Tupungato Mendoza <i>Argentina</i>	115/475 kr
Renwood Zinfandel Kalifornien <i>USA</i>	510 kr
Fontanafredda Barolo Piemonte <i>Italien</i>	525 kr
Banditella Rosso di Montalcino Toscana <i>Italien</i>	675 kr
Famille Perrin Chateauneuf-Du-Pape Rhone <i>Frankrike</i>	675 kr

## VITA

---

<a href="#">Arva</a> Naturalis Verdejo <i>Spanien</i>	79/316 kr
Spy Valley Sauvignon Blanc Marlborough <i>Nya Zeeland</i>	95/395 kr
Gut Hermansberg Just Riesling Trocken <i>Tyskland</i>	100/430 kr
Noble Vines 446 Chardonnay Kalifornien <i>USA</i>	100/430 kr
Lugana DOC Veneto <i>Italien</i>	105/435 kr
Albariño Viña Cartin Rias Baixas <i>Spanien</i>	430 kr
Crochet Sancerre Loire <i>Frankrike</i>	549 kr
Pouilly-Fumé Loire <i>Frankrike</i>	625 kr

## ROSÉ

---

Gorgeous Western Cape <i>Sydafrika</i>	85/340 kr
Otazu Merlot Rodo Navarra <i>Spanien</i>	395 kr

## CHAMPAGNE

---

Bouché Père & Fils Blanc de Blanc	495 kr
Joseph Perrier Cuvée	695 kr

## BUBBEL

---

Prosecco Terre di Marca Bio DOC	79/375 kr
Castillo Mont Blanc Cava Catalonien	79/375 kr

## ÖL & CIDER PÅ FLASKA

---

Camden Hells Lager 4,6%	65 kr
Brygghuset Finn California Lager 5,0%	69 kr
Chad Moon Buggy APA 3,5%	55 kr
Chad Sun Giant Pale Ale 4,6%	76 kr
Sibbarps Festbier 5,7%	82 kr
To Øl Thirsty Frontier Session IPA 4,5%	82 kr
Sibbarps Citra IPA 5,9%	86 kr
Chad 15 Minutes of Flame IPA 5,5%	79 kr
Sibbarps Winter Warmer Brown Ale 7,5%	85 kr
Chad Dark Days Porter 5,2%	79 kr
Cidraie Cidre Blond 4,0%	69 kr
Apple Cart Cider 4,5%	72 kr
Lindemans Apple 4,0%	65 kr

## FATÖL

---

Kronenbourg 5,0%	69 kr
Brooklyn Lager 5,2%	76 kr
Grimbergen Blond 6,7%	72 kr

## ALKOHOLFRITT

---

Fever Tree Ginger Beer	45 kr
Naturfrisk Fläder Eko	45 kr
Sodalicious Frisk Rabarber Eko	45 kr
Kiviks Mousserande Äppelmust	45 kr
Mikkeller Drink'in the Sun 0,3%	49 kr
Carlsberg Non Alcoholic 0,5%	39 kr
Natureo Muscat - Alkoholritt Vitt Vin 0,0%	70 kr
Alkoholfri Drink	69 kr

## DRINKAR

---

**BITTER SWEET ELDERFLOWER COBBLER** 96 kr  
Vodka, Creme de Mure, Blodgrape & vår egen cordial

**PLOCKES GIMLET** 96 kr  
Gin, Torr Vermouth & vår egen lime cordial

**BLOOD GRAPE GIN TONIC** 96 kr  
Gin, vår egen blodgrapecordial & Tonic

**ESPRESSOTINI** 96 kr  
Vodka, Kahlua & Espresso

**NEGRONI** 96 kr  
Gin, Campari, Söt Vermouth & Apelsin

**OLD FASHIONED PLOCKE** 96 kr  
Bourbon, Socker, Maraschino & Chokladbitter