

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

MELON – vattenmelon, tamarind, cashewnötter, mynta & schalottenlök	35 kr
CEVICHE - fjordlax & pilgrimsmussla med avokado, gurka, mango & krutonger	71 kr
RÖDBETSLAX – gravad med ärtpuré, picklad pepparrot & rökt färskostcrème	65 kr
CAPRESE - tomat & buffelmozzarella med basilikapesto & krutonger	49 kr
BROCCOLI - sojamarinerad med sesamdressing & crispy wonton	48 kr
GUBBRÖRA - på danskt rågröd med rödlök & brynt smör	45 kr
En liten nubbe till: ekologisk, kryddad akvavit	36 kr
RÅBIFF – handskuret skånskt oxinnanlår med dragonmayo, picklad rödlök & friterad kapis	69 kr
En liten nubbe till råbiffen: ekologisk, kryddad akvavit	36 kr

MELLAN

EDAMAME - ångade japanska bönor med havssalt, wasabi & sesam	40 kr
SNIGLAR - vitlök & persiljegratinerade sniglar med bröd från Organic Bakery	40 kr
RAMEN - shitake & misobuljong med tofu, nudlar, vårlök, böngroddar & sesam	50 kr
RÖDBETA - ljumna rödbetor med skirat smör, pepparrotscrème & krutonger	55 kr

VARMT

HALLOUMI - friterad med romescosalsa	49 kr
QUESADILLA – med svarta bönor, vårlök, cheddar & mozzarella	52 kr
MAJS - grillad majs med vispat brynt smör	40 kr
CALAMARES - pankopanerade bläckfiskringar med aioli nero	55 kr
LAX – fjordlax med teriyaki, vårlök & sesam	59 kr
RIBS - BBQ-glazerade baby back ribs med coleslaw	46 kr
SLIDER - fylld med chili på skånskt högrev, syrad grädde & picklad rödlök	53 kr
OXFILÉ - grillad skånsk oxfilé med bearnaisesås & tomatsallad	75 kr

OST

GRUYÈRE – Krämig, klassisk hårdost från Schweiz	49 kr
Serveras med rödbets- & krusbärschutney & baguette	
BLÅ KORNBLOMST – ekologisk, krämig blåmögelost från norra Jylland	49 kr
Serveras med mango- & passionsfruktsmarmelad & baguette	

DESSERT

SORBET – röd grapefrukt	30 kr
GLASS – svart sesamglass med karamellsås & rostade jordnötter	40 kr
CRÈME BRÛLÉE – fråga personalen efter aktuell smak	40 kr
RABARBER - ljummen kompott med mördegskakor & kaffegrädde	50kr
BROWNIE - med vaniljcrème fraiche, salt karamellsås & rostad mandel	50 kr
BRANDY ALEXANDER – 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
Espressotini – Vodka, kahlua, espresso	96 kr
Irish Coffee – 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 Chateaufeuf-Du-Pape Rhone <i>Frankrike</i>	675 kr

VITA

<u>Arva</u> 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

ROSÉ

Gorgeous Western Cape <i>Sydafrika</i>	85/340 kr
Otazu Merlot Roado 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

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

HAVTORNS GIMLET 96 kr
Havtornsvodka, Torr Vermouth & vår egen lime cordial

RHUBARB GIN TONIC 96 kr
Gin, vår egen rabarbercordial & Tonic

ESPRESSOTINI 96 kr
Vodka, Kahlua & Espresso

NEGRONI 96 kr
Gin, Campari, Söt Vermouth & Apelsin

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

VIRGINS

GINGER SOUR
Ingefära, Äpple, Citron, & vår egen cordial 69 kr

RHUBARB SOUR
Vår egen rabarbercordial, färskpressad apelsin & citron 69 kr