

## TILLTUGG

---

Tryffelchips med parmesandipp	48 kr
Fuet – Spansk lufttorkad korv	40 kr
Salami – italiensk fänkålssalami med cornichons	40 kr
Bröd från Organic Bakery med vispat smör	35 kr
Marinerade oliver	25 kr
Kimchirostade cashewnötter	30 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
--	--------

## HUR BESTÄLLER MAN?

En middag brukar landa på ca 5-8 rätter per person men man kan äta både fler eller färre. Rätterna kommer in efterhand de är klara med det kalla först sedan mellan och därefter varmt.

## MATALLERGIER?

Fråga personalen

## KALLT

---

<b>CAPRESE</b> - tomat & buffelmozzarella med basilikapesto & krutonger	49 kr
<b>LÖJROM</b> - kalixlöjrom på smörstekt toast med crème fraiche & rödlök	75 kr
<b>TATAKI</b> - fjordlax med misomayo, mango, gurka, vårlök, picklad ingefära & söt soja	65 kr
<b>BROCCOLI</b> - sojamarinerad med sesamdressing & crispy wonton	48 kr
<b>SALLAD</b> – baby gem med senapsdressing, bacon & krutonger	45 kr
<b>GUBBRÖRA</b> - på danskt rågbröd med rödlök & brynt smör	46 kr
<b>RÅBIFF</b> – handskuret Skånskt ox-innanlår med kantarellmajo, rostad lök, cornichons & dijon	69 kr
<b>ÄGGAKAGA</b> – med stekt fläsk, skirat smör & rårörda lingon	55 kr
<b>NUBBE</b> - kryddad, ekologisk 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>RAMEN</b> - shitake & misobuljong med tofu, nudlar, vårlök, böngroddar & sesam	50 kr
<b>RÖDBETA</b> - ljumna rödbetor med skirat smör, pepparrotscrème & krutonger	55 kr
<b>MUSSLOR</b> - blåmusselsoppa med krutonger & dillolja	65 kr
<b>FETAOST</b> - stekt med vattenmelon, mynta & puffatris	55 kr

## VARMT

---

<b>QUESADILLA</b> – med färskost, kantareller, västerbottenost & ruccola	58 kr
<b>MOROT</b> - smörbakad med dragonyoghurt & rågbrödsbulor	55 kr
<b>ZUCCHINI</b> – grillad med romescosalsa & mandel	53 kr
<b>SÖTPOTATIS</b> – med jordnötssås, vårlök & sesam	55 kr
<b>LAX</b> – fjordlax med hollandaise & sjökorall	62 kr
<b>RIBS</b> - BBQ-glazerade baby back ribs med coleslaw	46 kr
<b>CALAMARES</b> - pankoppanerade bläckfisk ringar med kimchiaioli	55 kr
<b>SLIDER</b> - fylld med chili på skånskt högrek, syrad grädde & picklad rödlök	53 kr
<b>LAMM</b> - grillad ytterfilé med blomkålspuré, rödvinskyl & svartkål	75 kr
<b>GRISSIDA</b> - Confiterad med äppelpuré, cidersky & krutonger	60 kr

## OST

---

<b>GRUYÈRE</b> – Krämig, klassisk hårdost från Schweiz	49 kr
Serveras med rödbets- & krusbärschutney & baguette	
<b>BLÅ KORNBLOMST</b> – ekologisk, krämig blåmøgelost från norra Jylland	49 kr
Serveras med vaniljkokta fikon & baguette	
<b>CAPRICE DE CHEVRON</b> - ekologisk vitmøgelost av getmjölk från Belgien	
Serveras med blåbär- & vitchokladmarmelad & baguette	49 kr

## DESSERT

---

<b>TRIFLE</b> - med ljummen äppelkompott, mandelkaka, citroncrème & grädde	50 kr
<b>SORBET</b> – röd grapefrukt	30 kr
<b>GLASS</b> – svart sesamglass med karamellsås & rostade jordnötter	40 kr
<b>BROWNIE</b> - med vaniljcrème fraiche, salt karamellsås & rostad mandel	50 kr
<b>PANNACOTTA</b> - lakrits & vitchoklad med hallonkompott & krossade drömmar	50 kr

## SÖTT VIN

---

Kressman Sauternes Bordeaux <i>Frankrike</i>	76 kr
Rivsaltet 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	27 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

---

<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

**CURRENT GIN TONIC** 96 kr  
Gin, vår egen vinbärsordial & Tonic

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

**NEGRONI** 96 kr  
Gin, Campari, Amaro & Apelsin

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

## VIRGINS

---

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

**CURRENT FIZZ** 69 kr  
Vår egen vinbärsordial, färskpressad apelsin & citron