

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	355 kr
--	--------

KOCKENS VAL VEGETARIAN

7 av kockens vegetariska favoriträtter inklusive dessert	315 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

CAPRESE – romanticatomater, buffelmozzarella, basilikapesto & krutonger	49 kr
RÄKA – toast skagen på handskalade räkor med rödlök, citron & gräslök	69 kr
GRAVLAX – kimchigravad fjordlax med wasabimayo, apelsin, edamame & ärtskott	65 kr
BLOMKÅL – med dijon, yoghurt, fetaost & rostad mandel	50 kr
SALLAD – baby gem med senapsdressing, bacon & krutonger	45 kr
SILL – vår egen inlagda sill serveras med crème fraiche & danskt rågbröd	46 kr
NUBBE – kryddad, ekologisk akvavit	36 kr
RÅBIFF – handskuret Skånskt ox-innanlår med kantarellmajo, rostad lök, cornichons & dijon	69 kr

MELLAN

EDAMAME – ångade japanska bönor med havssalt, wasabi & sesam	40 kr
SNIGLAR – vitlök- & persiljegratinerade sniglar med bröd från Organic Bakery	40 kr
HUMMER – Soppa med saffransaioli och handskalade räkor	71 kr
RÖDBETA – ljumna rödbetor med skirat smör, pepparrotscrème & krutonger	55 kr
PILGRIM - halstrad med grön ärtpuré, sidfläsk & brynt smörvinegrette	71 kr
POLENTA – stekt sötpotatispolenta med svampragu & puffat svart ris	55 kr
ÄGGAKAGA – med stekt fläsk, skirat smör & rårörda lingon	55 kr

VARMT

QUESADILLA – med färskost, kantareller, västerbottenost & ruccola	58 kr
MOROT – confiterad med hummus, äppelsallad & svart sesam	46 kr
ZUCCHINI – grillad med romescosalsa & rostad mandel	53 kr
BRYSSSELKÅL - friterad med blomkålspuré, skirat smör, schalottenlök & vallmofrö	50 kr
LAX – fjordlax med marockansk BBQ-sås, ananas, gurka, chilli & sesam	62 kr
RIBS – BBQ-glazerade baby back ribs med coleslaw	46 kr
CALAMARES – pankopanerade bläckfiskringar med kimchiaioli	55 kr
SLIDER – fylld med chili på skånskt högrev, syrad grädde & picklad rödlök	53 kr
LAMM – grillad ytterfilé med jordärtskockspuré, rödvinssky & svartkål	75 kr
GRISSIDA – confiterad med äppelpuré, cidersky & krutonger	60 kr

OST

GRUYÈRE – Krämig, klassisk hårdost från Schweiz	49 kr
Serveras med krusbärsmarmelad & baguette	
BLÅ KORNBLOMST – ekologisk, krämig blåmögeloost från norra Jylland	49 kr
Serveras med vaniljkokta fikon & baguette	
CAPRICE DE CHEVRON - ekologisk vitmögeloost av getmjölk från Belgien	
Serveras med blåbär- & vitchokladmarmelad & baguette	49 kr

DESSERT

TIRAMISU – med mandelcrumble, espresso och lakrits- och hallonsås	50 kr
SORBET – röd grapefrukt	30 kr
GLASS – svart sesamglass med karamellsås & rostade jordnötter	40 kr
BROWNIE - med vaniljcrème fraîche, salt karamellsås & rostad mandel	50 kr
CRÈME BRULÉE – fråga personalen efter aktuell smak	40kr

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 2010 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
Espressotini – Vodka, kahlua, espresso	96 kr
Irish Coffee – Jameson, kaffe, grädde	119 kr

RÖDA

Mezzacorona Merlot Trentino Alto Adige <i>Italien</i>	79/316 kr
Castel del Monte Rosso DOC Puglia <i>Italien</i>	90/360 kr
Perrin Côtes du Rhône <i>Rhône Frankrike</i>	95/395 kr
Quinta dos Currais Tinto Beria Interior <i>Portugal</i>	95/395 kr
Nero d'Avola Naturalmente <i>Sicilien</i>	97/397 kr
Milcampos Ribera del Duero <i>Spanien</i>	97/400 kr
Noble Vines 667 Pinot Noir Kalifornien <i>USA</i>	105/430 kr
Decero Malbec 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

Domaine Horgelus Côtes de Gascogne <i>Frankrike</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

Bryggerhuset Finn California Lager 5,0%	72 kr
Chad Sun Giant Pale Ale 4,6%	76 kr
Sibbarps Citra IPA 5,9%	86 kr
Chad 15 Minutes of Flame IPA 5,5%	79 kr
Chad Dark Days Porter 5,2%	82 kr
Sibbarps Winter Warmer 7,5%	86 kr
Cidraie Cidre Blond 4,0%	69 kr
Apple Cart Cider 4,5%	72 kr
Suröl från Brekeriet, fråga personalen.	

FATÖL

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

ALKOHOLFRITT

Fever Tree Ginger Beer	45 kr
Ekologisk Svartvinbärs- & citronmelisslemonad	45 kr
Naturfrisk Fläder Eko	45 kr
Kiviks Skånska Äppelcider 0,5%	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
Ekologisk vodka, Torr Vermouth, vår egen limecordial & oregano

CURRENT GIN TONIC 96 kr
Gin, vår egen vinbärs cordial & Tonic

ESPRESSOTINI 96 kr
Vodka, Kahlua & Espresso

NEGRONI 96 kr
Gin, Campari, Amaro & Apelsincest

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 vinbärs cordial, färskpressad apelsin & citron