

# MENY

<b>Marconamandlar</b>	65
<i>Marcona almonds</i>	
<b>Färska oliver från Apulien</b>	55
<i>Green olives from Apulia</i>	
<b>Charktallrik</b>	125
<i>Assorted cold cuts</i>	
<b>Jamon de Iberico di Bellota</b>	265
<b>Kantarelltoast med guanciaie, citron och brynt smör</b>	165
<i>Chanterelle toast with guanciaie, lemon and browned butter</i>	
<b>Kalvcarpaccio med riven tryffel, rucola &amp; Parmigiano Reggiano</b>	295
<i>Carpaccio of Veal with truffles, arugula &amp; parmesan</i>	
<b>Ljummen sallad med skånsk gårdskyckling</b>	195
<i>Warm salad with chicken, beans &amp; Parmigiano Reggiano</i>	

# KÖTTLISTAN

**Alla rätter på köttlistan serveras med pommes, bearnaise smaksatt med hängmörad talg och tomatsallad med riven pepparrot.**

*All dishes are served with fries, sauce bearnaise & tomato salad with horseradish*

Smak, Marmorering och Mörhet graderas 1 - 12

Entrecôte / Ribeye, Korsning, Skottland, 250 gr  
Smak 8/12 Marmorering 6/12 Mörhet 8/12 315

Entrecôte / Ribeye, SRB, Sverige 250 gr  
Smak 7/12 Marmorering 7/12 Mörhet 7/12 335

Biff / Sirloin, Black Angus, USA  
Smak 7/12 Marmorering 8/12 Mörhet 8/12 365

Biff / Sirloin, Black/Red Angus, Argentina 250 gr  
Smak 7/12 Marmorering 6/12 Mörhet 6/12 295

# BUBBEL

NV Bollinger Special Cuvée	150/825
2013 Agustí Torelló Mata Reserva	120/595
2007 Bollinger "Grande Année"	1700

# VITA

2018 Côtes du Rhône, La Vielle Ferme	95/395
2018 Laumersheimer Kapellenberg Riesling, Knipser	135/595
2017 Albariño, Fefiñanes	125/550
2018 Godello, Alma De Autor	155/695

# RÖDA

2017 La Gascogne, Brunmont	95/395
2017 Côtes du Rhône, M Gassier	115/495
2012 Château Chene-Vieux	125/550
2016 Viña Pedrosa, Crianza	155/695
2016 Pinot Noir, Ken Wright	175/795
2015 Barolo Serralunga d'Alba, Ettore Germano	220/950

# ÖL

<b>Öl på fat</b> <i>Draft beer</i>	35cl
Brooklyn Lager	65
100 W, NCB – IPA	75
<b>Öl på flaska</b> <i>Bottled beer</i>	
Garage Pils, NKB (44cl)	85
California Dreamin, NKB (44cl)	95
Dragon/Passion Fruit Sour, NKB (33cl)	110