

MENY

Marconamandlar <i>Marcona almonds</i>	65
Färska oliver från Apulien <i>Green olives from Apulia</i>	55
Charktallrik <i>Assorted cold cuts</i>	125
Jamon de Iberico di Bellota	265
Ljummen sallad med skånsk gårdskäckling <i>Warm salad with chicken, beans & Parmigiano Reggiano</i>	195
Oxfilé tartar med picklad rödbeta, friterad kapris, rökt creme fraiche och rostat bröd <i>Beef tenderloin tartare with pickled beetroot, fried capers, smoked sour cream and bread crumbs</i>	245

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, SRB, Sverige 250 gr
Smak 8/12 Marmorering 7/12 Mörhet 7/12 335

Entrecôte / Ribeye, Korsning, Polen, 250 gr
Smak 8/12 Marmorering 8/12 Mörhet 8/12 295

Biff / Sirloin, Black Angus, USA 250 gr
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
NV Krug Grand Cuvée Brut 1/2 flaska	1200
2011 Diebolt-Villois Cramant Blanc de blancs	1200
2007 Ayala N°7	1995

VITA

2019 Côtes du Rhône, La Vielle Ferme	95/395
2019 Laumersheimer Kapellenberg Riesling, Knipser	135/595
2019 Albariño, Fefiñanes	125/550
2018 Domaine Gautheron, Chablis 1er Cru Les Fourneaux	175/755
2015 Niellon Chassagne-Motrachet	1500
2016 Meursault Blagny 1er Cru Protégée	1800

RÖDA

2017 La Gascogne, Brunmont	95/395
2015 Château Redortier, Beaumes de Venise,	135/595
2012 Château Chene-Vieux	125/550
2016 Viña Pedrosa, Crianza	155/695
2016 Pinot Noir, Ken Wright	175/795
2015 Chateau La Nerthe, Châteauneuf-du-Pape	250/1095

ÖL

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