

# SOMMARMENY

<i>Marconamandlar</i>	65
<i>Marcona almonds</i>	
<i>Färska oliver från Apulien</i>	55
<i>Green olives from Apulia</i>	
<i>Charktallrik</i>	125
<i>Assorted cold cuts</i>	
<i>Jamon de Iberico di Bellota</i>	265
<i>Ljummen sallad med skånsk gårdskvackling</i>	195
<i>Warm salad with chicken, beans &amp; Parmigiano Reggiano</i>	

# KÖTTLISTAN

**Alla rätter på köttlistan serveras med pommes, rödvinssås och tomatsallad med riven pepparrot.**

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

Smak, Marmorering och Mörhet graderas 1 - 12

Entrecôte / Ribeye, Highland cattle, Skottland, 250 gr <i>Smak 8/12 Marmorering 6/12 Mörhet 7/12</i>	335
Entrecôte / Ribeye, Mjölkkö, Sverige, 250 gr <i>Smak 8/12 Marmorering 7/12 Mörhet 8/12</i>	335
Biff / Sirloin, Black Angus, Australien, 250 gr <i>Smak 7/12 Marmorering 6/12 Mörhet 7/12</i>	345
Biff / Sirloin, Black Angus, USA, 250 gr <i>Smak 7/12 Marmorering 7/12 Mörhet 7/12</i>	365

# BUBBEL

NV Bollinger Special Cuvée	150/825
2013 Agustí Torelló Mata Reserva	120/595

# VITA/ROSE

2019 Côtes du Rhône, La Vielle Ferme	95/395
2020 Kapellchen, Riesling, Knipser	135/595
2019 Albariño, Fefiñanes	125/550
2020 Clarette, Rose, Knipser	135/595

# RÖDA

2015 Château Redortier, Beauges de Venise, Côtes-du-Rhône	135/595
2016 Il Poggione, Rosso Di Montalcion	155/695
2017 Viña Pedrosa, Ribera Del Duero	155/695
2018 Pinot Noir, Ken Wright, Willamette Valley	175/795

# ÖL

<b>Öl på fat</b> <i>Draft beer</i>	35cl
Brooklyn Lager	65
Kronenbourg 1664	75
<b>Öl på flaska</b> <i>Bottled beer</i>	
Gästöl/ Guest beer	95