

Förrätter

Vit sparris 125:-

Dillemulsion, sojabrynt smör, smulat rågbröd & krasse

glas: Sandstein Riesling Trocken (Tyskland) 118:-

flaska: Wszeli Langenlois Grüner Veltliner (Österrike) 630:-

Arancini 105:-

Parmesanmajonnäs, picklad silverlök & örtolja

glas: Montepulciano d'Abruzzo Organic (Italien) 90:-

flaska: La Spinetta Ca di Pian / Barbera (Italien) 705:-

Jumboräkor 140:-

Chili, vitlök, citrusaioli & friterad lök

glas: Sandstein Riesling Trocken (Tyskland) 118:-

flaska: Saar Riesling (Tyskland) 700:-

Ceviche på gulfenad tonfisk 145:-

Lime, chili, mangokräm, lök, koriander & picklad jalapeno

glas: Condesa de Leganza / Verdejo (Spanien) 80:-

flaska: Grandes Perrières Sancerre Blanc / Sauvignon Blanc (Frankrike) 670:-

Chark & Ost 125:-

Kvällens urval av charkuterier, ost, bröd & ramslöksmajonnäs

glas: Castello Di Bossi Chianti Classico / Sangiovese (Italien) 125:-

flaska: Castello Di Bossi Chianti Classico / Sangiovese (Italien) 630:-

Råbiff

Ramslöksmajonnäs, picklade senapsfrö, parmesan, krasse & rispapper
(hel råbiff serveras med pommes & grönsallad)

Halv 155:- / Hel 295:-

glas: Langhe Nebbiolo (Italien) 130:-

flaska: Virtus Gran Reserva / Tempranillo (Spanien) 770:-



Varmrätter

Krämiga ärtor 265:-

Sparris, västerbottenost, picklad sotad lök & marconamandlar

glas: *Petit Chablis Les Allées Du Vignoble / Chardonnay (Frankrike)* 140:-

flaska: *Bourgogne Blanc / Chardonnay (Frankrike)* 765:-

Grillad gulfenad tonfisk 325:-

Vinägrett med brynt smör, rostade sesamfrö, potatis & fänkålssallad

glas: *Maso Di Mezzo / Pinot Grigio (Italien)* 116:-

flaska: *Take It To The Grave / Pinot Grigio (Australien)* 630:-

Rödingfilé 285:-

Rotselleri, broccoli, sandefjordsås, stenbitsrom & dill

glas: *Bourgogne Blanc / Chardonnay (Frankrike)* 155:-

flaska: *Kenwood Six Ridges / Chardonnay (USA)* 695:-

Majskyckling 270:-

Ramslöksmajonnäs, friterad potatis, citrusmarinerad blomkål
& pumpafrö

glas: *Castello Di Bossi Chianti Classico / Sangiovese (Italien)* 125:-

flaska: *La Spinetta Ca di Pian / Barbera (Italien)* 705:-

Grillad ryggbiff 365:-

Potatiskroketter, picklad kålrabbi, sotad rödlök & rödvinssås

glas: *Châteauneuf-du-Pape / Mourverdre, Syrah, Cinsault & Grenache* 150:-

flaska: *Barolo Undicicomuni / Nebbiolo (Italien)* 840:-

Ostburgare 195:-

150 gram grovmalet nötkött (*skuldra, högrek & bringa*) från
Bondens Skaffereri i Åhus

Ketchup, senap, majonnäs, blad, pickels, pommes & dipp

glas: *Castello Di Bossi Chianti Classico / Sangiovese (Italien)* 125:-

flaska: *Castello Di Bossi Chianti Classico / Sangiovese (Italien)* 630:-



Pizzor

Margherita 150:-

Tomatsås, fior di latte, parmesan & basilika

Al Funghi 155:-

Crème fraiche, champinjoner, västerbottenost,
picklad silverlök & gräslök

Vegetariana 165:-

Tomatsås, fior di latte, basilikapesto, saltrostade solrosfrö, tomat,
oliver & marinerad kronärtskocka

Vesuvio 155:-

Tomatsås, fior di latte, skinka & oregano

Hawaii 160:-

Tomatsås, fior di latte, skinka, ananas & oregano

Capricciosa 160:-

Tomatsås, fior di latte, champinjoner, skinka & oregano

Pepperoni 170:-

Tomatsås, fior di latte, champinjoner, spansk pepperoni, chili flakes,
parmesan & basilika

Pollo 175:-

Tomatsås, fior di latte, champinjoner, kycklingfilé, parmesan,
tryffelcrème & oregano

Kebab 180:-

Tomatsås, fior di latte, champinjoner, kebab, tomat, gurka, rödlök,
vitlökssås & oregano

Capriolo 235:-

Tomatsås, fior di latte, färskost, handskalade räkor, löjrom, picklad
rödlök & basilika

Glutenfri pizza +20:-



Barnpizza -20:-

Meny för dem små

Kycklingfilé 125:-
Pommes & bearnaisesås

Varmrökt lax 155:-
Dillslungad potatis, romsås & citron

Barnburgare 125:-
100 gram grovmalet nötkött (*skuldra, högrev & bringa*) från
Bondens Skaffereri i Åhus
Ost, ketchup, majonnäs, pommes & dippa

Efterrätter

Friterade munkar 139:-
Äppelkompott, saltkolaglass, hasselnötskrokant

Lemon tarte 125:-
Hallonsorbet, färska hallon, kavringskrisp, & maräng

Mangoglass 115:-
Citronmarinerad mango, vit chokladkräm, chokladflarn & kokos

Crème Brulée 115:-

2 st praliner 59:-

