



Lördagslunch

Småplock & Mellanrätter | Appetizers & Small plates

Vitlöksbröd på levain | Färskost och olivolja 85:-

Garlic bread, cream cheese, olive oil.

Cornichoner | Krispiga minigurkor 50:-

Cornichons.

Skagenröra på Nivås rågbröd 155:-

Handskalade räkor, majonnäs, dill, rödlök.

Skagen on rye bread | Hand-peeled shrimp, mayonnaise, dill, red onion.

Sillmacka 125:-

Stekt inlagd sillflundra, rågbröd, krämig äggsallad, rödlök.

Herring sandwich | Fried pickled herring, rye bread, creamy egg salad, red onion.

Sallader | Salads

Alla våra sallader görs på en bas av bladsallad & säsongens grönsaker.

All our salads are made with a base of leafy greens and seasonal vegetables.

Sallad på kallskuren Skånsk majsckykling 185:-

Vitlöksdressad sallad, varmrökt bacon, parmesan, grillat bröd.

Salad with cold-sliced corn-fed chicken from Skåne | Garlic-dressed salad, smoked bacon, parmesan, grilled bread.

Sallad med getost & Björnbär 175:-

Honungs dressing, rostade valnötter, grillat bröd.

Salad with goat cheese & Black berries | Honey dressing, roasted walnuts, grilled bread.

Burgare | Burgers

Ostburgare | På nötkött från svenska gårdar 195:-

Cheddarost från Vaddö, mixsallad, tomat, rödlök, kålsallad, pommes frites.

Cheeseburger made with beef from Swedish farms | Cheddar cheese from Vaddö, mixed salad, tomato, red onion, coleslaw, French fries.

Grillostburgare – vegetarisk 195:-

Vitlöksmajonnäs, picklad rödlök, kålsallad, mixsallad, pommes frites.

Grilled Halloumi Burger – Vegetarian | Garlic mayonnaise, pickled red onion, coleslaw, mixed salad, French fries.

Kött & fisk | Meat & Fish

Ryggbiff | Från svensk mjölkko..... 350:-

Dragonmajonnäs, kålsallad, mixsallad, pommes frites.

Sirloin | Swedish dairy cow, tarragon mayonnaise, coleslaw, mixed salad, French fries.

Grisnacke | Från svensk gårdsgris 185:-

Vitlöksmajonnäs, kålsallad, mixsallad, pommes frites.

Pork neck | Swedish farm-raised pork | Garlic mayonnaise, coleslaw, mixed salad, French fries.

Fish n´ chips | På MSC-märkt torsk 185:-

Remouladsås, parmesan.

Fish n´ Chips | MSC-certified cod, remoulade sauce, parmesan.

Barnmenyn | *Children's menu*

För barn under 13 år.

For children under the age of 13.

Miniburgare 95:-

Med alla tillbehör vid sidan av.

Mini burger | Served with all the sides apart.

Minigrillöst-“burgare” – vegetarisk 95:-

Med alla tillbehör vid sidan av.

Mini vegetarian grill cheese burger | Served with all the sides apart.

Pannkakor 65:-

Med vispgrädde & sylt.

Pancakes | Whipped cream and jam.

Efterrätter | *Desserts*

Crème brûlée 105:-

Med torkade hallon.

Crème brûlée with dried raspberries.

Glass & sorbet 75:-

Vispad vaniljglass & hallonsorbet.

Vanilla ice cream and raspberry sorbet.

Chokladtryffel | På choklad från Malmö Chokladfabrik 35:-

Chocolate Truffle | Made with chocolate from Malmö Chokladfabrik.

Öl | Beer

Fatöl | Draught beer **40cl**

Pripps Blå 5.0%	82:-
Carlsberg Hof Organic 4.2%	89:-
Eriksberg Karaktär 5.4%.....	95:-
Staropramen 5.0%	98:-
Brooklyn IPA 6.9%.....	115:-
Gästkranen, varierande utbud.....	115:-

Öl med lite alkohol | Low alcoholic beer **Flaska/Burk**

Lervig No worries Pale ale 0.5% 33cl	65:-
Staropramen Lager 0.5% 33cl	45:-
Gränges Lager 2.2% 33cl	35:-

Läsk & alkoholfritt | Soda & non alcoholic

Pepsi, Pepsi max, Zingo, 7-up Free 30cl	42:-
Mineralvatten Citron Naturell 33cl.....	32:-
Äppelmust från Ramdala 40cl	49:-
Apelsinjuice Saltå kvarn ekologisk 20cl.....	55:-
Kaffe På bönor från Balck Coffee i Kalmar.....	42:-

Mousserande | Sparkling

Glas | Flaska

Penedés **Villa Conchi Cava Brut** 135:- | 750:-

NV. | Bodegas Villa Conchi | Spanien | Xarel-lo, Macabeo. mfl.

Fruktig, balanserad med inslag av citrus & röda äpplen.

Jura **Jérôme Arnoux Brut Nature**150:- | 850:-

NV. | Jérôme Arnoux | Frankrike | Chardonnay, Pinot Noir.

Knastertorr med inslag av mogna äpplen, mineraler & citrus.

Vita viner | White wine

Glas | Flaska

Vinho Verde **Vinho Verde** 125:- | 600:-

2023 | Adega de Monção | Portugal | Alvarinho, Trajadura.

Friskt, mineraldrivet med inslag av fläder & citrus.

Mosel **Riesling**145:- | 850:-

2023 | Günter Steinmetz | Tyskland | Riesling. (100cl)

Torrt, friskt med inslag av petroleum, gröna äpple & citrus.

Languedoc **"Les Peyrarols"**185:- | 900:-

2022 | Boyer- de Bar | Frankrike | Chardonnay.

Fylligt, friskt med inslag av mogen frukt, citrus, vita blommor & en elegant touch av ek.

Rosé vin | Rosé wines

Glas | Flaska

Vinho Verde **Mûralhas Rosé**125:- | 600:-

2023 | Adega de Monção | Vinho Verde, Portugal | Alvarelhão, etc

Medelfylligt, fruktigt med inslag av hallon, smultron & mineraler.

Röda viner | Red wines

Glas | Flaska

Rioja **Viña Ilusión** 125:- | 600:-

2023 | Viña Ilusión | Spanien | Tempranillo, Garnacha.

Ren fruktkaraktär med mjuka tanniner, inslag av körsbär, röda vinbär & en tydlig mineralitet.

Piemonte **Langhe Nebbiolo** 135:- | 650:-

2022 | Gheppio | Italien | Nebbiolo.

Elegant & balanserat med frisk syra, integrerade tanniner & smakrika toner av körsbär, hallon, nypon & örter.

Bordeaux **"Les Caprice"** 155:- | 750:-

2022 | Domaine Les Carmels | Frankrike | Merlot.

Elegant & livligt vin på ekologisk Merlot. Frisk röd frukt, florala toner & ett kryddigt avslut med fin balans.

San Juan **"Mora Negra"** 175:- | 850:-

2021 | Finca Las Morras | Argentina | Malbec, Syrah

Medelfylligt & fruktigt med mörka bär, mogna plommon & torkad frukt, inslag av vanilj. Lena tanniner & lång, fruktig eftersmak.

Toscana **"Momento Massimo"** 195:- | 950:-

2016 | Terreno | Italien | Cabernet Sauvignon, Merlot, mfl.

Supertoscanare med djupa toner av mörka körsbär, choklad & tobak. Mjuka tanniner, välbalanserad fatkaraktär & lång eftersmak.