

# BarMeny

17-22

**Zhoug med boquerones, zucchini, krispigt bröd och koriander** 95 kr

*2017 Antonio Lopes Ribeiro Air Loureiro, Arinto, Avesso, Vinho Verde, Portugal 140 kr*

**Svampkroket med comté och dragonmajonnäs** 115 kr

*2018 Joseph Jambon Beaujolais Villages Gamay, Beaujolais, France 120 kr*

**Baba ganoush med svart tahini, endive och grillat bröd med za'atar** 145 kr

*2018 Joseph Jambon Beaujolais Villages Gamay, Beaujolais, Frankrike 120 kr*

**Svensk majsckyling med sallad på säsongens grönsaker, örtmajonnäs, honung och svartpeppar-glaze och friterat vildris** 195 kr

*2018 Joseph Jambon Beaujolais Villages Gamay, Beaujolais, Frankrike 120 kr*

**Flankstek med pommes paille, tryffelmajonnäs, svenska tomater och fermenterad chilidressing** 250 kr

*2016 San Giorgio Ciampoleto Rosso di Montalcino Sangiovese, Toscana, Italien 165 kr*

**Dagens sorbet eller glass** 65 kr

**Chokladpralin med calvados, kanel och valnöt** 30 kr

*Ask your waiter about non-alcoholic options*

**LYKKE**