

SOMMARMENY 2020

INNAN

MEJERIETS FROZEN MARGARITA 109 KR

NACHOS 49 KR
Serveras med pico de gallo

ELOTES 49 KR
Kokt majscolv med majonnäs & fetaost toppad
med hackad färsk jalapeño

TACO

VÄLJ 3 TACO FÖR 139 KR, 4 FÖR 179 KR

ANCHOKYCKLING
Riven marinerad svensk kyckling, refried beans, fetaost, crème fraiche, pico de gallo & koriander

PANERAD SEJ
Fänkål, picklad rödlök, fetaost, crème fraiche, pico de gallo & koriander

SKÅNSK CHORIZO
Stekt med bacon & ägg, långbakad lök, refried beans, fetaost, crème fraiche, pico de gallo & koriander

CHIPOTLEMARINERAD OSTRONSKIVLING (v)
Refried beans, fetaost, crème fraiche, pico de gallo & koriander

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 79 KR
På Madagaskarvanilj & med färska bär

GLASS från Lejonet & Björnen, 2 kulor 59 KR
Italiensk vanilj, sea salted caramel, mango (v)

(v) Går att få veganskt

Vi har ambitioner om nollsvinn och vi vill laga hållbar mat, gärna lokalt och ekologiskt producerad. Vi odlar själva småskaligt men drömmer om att snart göra mer från jord till bord.

HANTVERKSVINER PÅ GLAS

BUBBLOR

KALKSPITZ PET´NAT NV 95 KR
Österrike, Christoph hoch, Grüner veltliner

VITT

KALKUNDKIESEL WHITE 2018 100 KR
Österrike, Claus Preisinger, Mestadels Weissburgunder

"RIESLING 2018" 95 KR
Tyskland, Bianka and Daniel Schmitt, Riesling

FREI.KÖRPER.KULTUR WEISS 95 KR
Tyskland, Schmitt, Scheurebe & Weissburgunder

ROSÉ

MASKERADE ROSÉ 100 KR
Gut Oggau, Österrike, Zweigelt

RÖTT

VERANO 2019 110 KR
Kindeli, Nya zeeland, Sauvignon blanc, Riesling, Chardonnay,
Pinot gris, Gewürstraminer, Pinot noir och Syrah

FLEDERMAUS 100 KR
2Naturkinder, Tyskland, Pinot meunier

EL MARCIANO 90 KR
Alfredo Maestro, Spanien, Garnacha

OVAN VINER ÄR TIPS FRÅN BAREN —
ETT BRETT UTBUD AV ÖL, DRINKAR OCH FLER VINER BERÄTTAR
VI GÄRNA OM PÅ PLATS!