

CHAMPAGNE

	glas	
Lanson Green Label <i>biologique, organic, brut</i>	140.-	785.-
Pol Roger Brut Réserve		980.-
Pol Roger brut Vintage		1425.-
Deutz Cuvée William		2980.-
Cava	99.-	495.-
Spumante	75.-	350.-

VITA VINER / WHITE WINES

Santa Ana <i>chardonnay-chenin blanc, Argentina</i>	96.-	380.-
Sancerre Les Baronnes <i>Frankrike</i>	175.-	699.-
Biecher Riesling <i>Alsace, Frankrike eco</i>	105.-	399.-
Chablis Louis Robin <i>Frankrike</i>	145.-	570.-
Chablis J. Moreau & Fils <i>Frankrike</i>		815.-
Fortant Terroir Chardonnay <i>Frankrike</i>	110.-	410.-
Pablo Claro <i>Sauvignon Blanc, Frankrike, eco</i>	120.-	468.-

ROSÉ VINER / ROSÉ WINES

Santa Ana Shiras Rosé <i>Argentina</i>	96.-	380.-
Minuty <i>Frankrike</i>	120.-	440.-
Fortant Terroir Grenache <i>Frankrike</i>	110.-	410.-

RÖDA VINER / RED WINES

Santa Ana Shiraz-Malbec <i>Frankrike</i>	96.-	380.-
I Castei <i>Valpolicella Ripasso, Italien</i>	138.-	530.-
Villa Antinori <i>Toscana Italien</i>		580.-
Barbera d'Asti <i>Piemonte, Italien</i>		580.-
Muriel Riserva <i>Rioja, Spanien</i>	135.-	510.-
Côtes du Rhône <i>Frankrike</i>	125.-	499.-
Chateauf-neuf-du-Pape '11 <i>Frankrike</i>		875.-
Fortant Terroir Cabernet S. <i>Frankrike</i>	110.-	410.-
Irony Pinot Noir <i>USA</i>	145.-	560.-
Black Stallion <i>Cabernet S. USA</i>	199.-	790.-
Black Stallion 2011 Limited Release <i>Cabernet S. USA</i>		1950.-
Barolo Tortoniano -12		1450.-

ÖL / BEERS

Fat	20	40	50 cl.
Pilsner Urquell	39.-	78.-	88.-
Gambrinus	39.-	78.-	88.-
Kozel	39.-	78.-	88.-
Kozel Dark	39.-	78.-	88.-
Wisby Pils	39.-	78.-	88.-

Flaska		
Sigtuna NAPA non alcoholic	33cl	48.-
Guinness	33cl	69.-
Carlsberg Hof	33cl	69.-

Cider päron eller rosé	33cl	59.-
La Cidraie torr	33cl	72.-

GRILL RUBY

MINDRE RÄTTER

Ostron <i>Fines de Claire</i>	st./35.-	6 st /	195.-
En näve Råkor med aioli (efter tillgång)			125.-
Toast Skagen med löjrom <i>rostat bröd</i>	1/2	149.-	210.-
Sniglar Bourguignonne	1/2 dussin		125.-
Hummersoppa med löjromskräm och rostat toastbröd			128.-
Råbiff på oxfilé <i>Rödbetor, Kapris, dijonsenap, rå äggula (går att få halstrad)</i>	1/2	168.-	258.-
(Svenskt kött från Skövde slakteri, hel portion serveras med pommes frites)			
Laxcarpaccio <i>pepparrotscrème, ruccola, hyvlad västerbottenost</i>			168.-
Mainehummer <i>halv/hel hummer med majonnäs och rostat toastbröd</i>	1/2	225.-	1/1 425.-
Ostgratinerade Nachos <i>oliver, jalapeño, tomatsalsa och guacamole</i>			149.-
Nacho chips <i>med tomatsalsa eller guacamole</i>			54.-
Charkuterier <i>fyra sorters charkuterier, manchego och annat smått och gott, fråga oss</i>			189.-

FRÅN GRILLEN

Träkolsgrillat i vår Jospers BBQ-grill / Svenskt närproducerat kött från Skövde slakteri

Biff Sirloin 200gr. Välj två valfria tillbehör nedan			293.-
Entrecôte Ribeye 250gr. Med sötpotatis Pommes och valfri sås nedan			293.-
Oxfile Tenderloin 200gr med friterad klyftat bakpotatis, rödvinssky			325.-
Surf and Turf Oxfile och halv Hummer Välj två valfria tillbehör			495.-
Peppargrillad Tonfiskfile med fransk potatissallad, srirachamajonnäs			299.-
Norsk Fjordlax med Aioli och sydfransk grönsaksröra			267.-
Lammracks med fetastsmör, rödvinssky, friterad klyftat bakpotatis			310.-
Franskt Majs kycklingbröst med tärnad sidfläsk, karl-johan svamp, rödvinssås, rotfruktsgratäng			268.-
Steak Minute med pommes, bearnaise, grillad tomat			253.-
Caesarsallad med kyckling, romansalladsblad, bacon, krutonger			225.-
Tonfisksallad lätthalstrad tonfisk, säsong grönsaker, ägg, haricot verts, Nobisdressing			245.-

HAMBURGARE

Samtliga burgare serveras med pommes frites

Cheese&Bacon på egenmald högrev, "double cheese" med dressing, tomat, picklad lök			219.-
Cheeseburgare på egenmald högrev, "double cheese" med dressing, tomat, picklad lök			199.-
Hamburgare på egenmald högrev med dressing, tomat, picklad lök			189.-
Falafelburgare hemmagjord kikärtsburgare med chilidressing, tomat, lök			179.-
Halloumiburgare m. tryffelmajonnäs, tomat, picklad lök			195.-

Extra Topping: Bacon +20.- Tryffelmajonnäs +20.-

Tillbehör: 49.-

Sötpotatis Pommes - Potatis & rotfruktsgratäng - Pommes frites - Friterad klyftat bakpotatis

Caesarsallad - Tomat & löksallad - Ruccolasallad m. Parmesan - Sydfransk grönsaksröra

Cole slaw - Guacamole

Såser 39.-

Bearnaise - Chilibearnaise - Rödvinssås - Tryffelmajonnäs - Aioli - Srirachamajonnäs

DESSERTER / DESSERTS

Dagens Glassdessert	95.-
Liten Chokladmousse	65.-
Dr Milton's Pecan Pie	98.-
Chokladtårta m jordnötter Hallonsås och vispad grädde	98.-
Lime Cheese Cake	96.-
Crème Brûlée	105.-
Tryffel	32.-

Dessertviner 18 /cl.

COGNAQ / EAU DE VIE

	Centiliterpris
Renault Carte Noir	36.-
Remy Martin	34.-
Delamain Vesper	78.-
Grönstedts Monopol	25.-
Grönstedts XO	30.-
Grönstedts Extra	38.-

CALVADOS

Boulard Grand Solage	25.-
Boulard XO	35.-
Peré Magloire	38.-

ROM

Havana Club 7 anos	23.-
Ron Barceló Imperial	35.-
Ron Zacapa 23 anos	47.-
Ron Zacapa X.O	95.-

WHISKY

J&B	22.-
Johnnie Walker Black	30.-
Glenfiddich	35.-
Oban 14Y	45.-
Highland Park 12Y	34.-
Lagavulin 16Y	55.-
Auchentoshan 12Y	35.-
Jim Beam Rye	26.-
Jack Daniel's	26.-
Gentlemans Jack	34.-
Maker's Mark	34.-
Woodford Reserve	36.-

GIN

Monkey 47	32.-
Hendricks	28.-
Bombay Sapphire	24.-
Tanqueray	24.-
Husets Gin	24.-

VATTEN / SOFT DRINKS

Coca Cola Company	40.-
Bubbelvatten	50.-
Ginger Beer	40.-
Schweppes	40.-

BRUNCH LÖRDAG OCH SÖNDAG FRÅN 12:00