

CHAMPAGNE

| | glas | |
|------------------------|-------|--------|
| Lanson White Label | 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.- |
| Planeta Plumbago <i>Nero d'Avola, Italien</i> | 150.- | 596.- |
| 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.- |
| Chateaneuf-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 <i>Limited Release Cabernet S. USA</i> | | 1950.- |
| Barolo Tortonian -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.- |
| Sigtuna | 39.- | 78.- | 88.- |
| Lagunitas | 39.- | 78.- | 88.- |

| Flaska | | |
|---------------------------|------|------|
| Sigtuna IPA non alcoholic | 33cl | 48.- |
| Budvar 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 <i>(efter tillgång)</i> | | | 125.- |
| Toast Skagen med löjrom <i>rostat bröd</i> | 1/2 | 149.- | 210.- |
| Sniglar Bourguignonne | 1/2 | dussin | 125.- |
| Hummersoppa <i>med löjromskräm och rostat toastbröd</i> | | | 128.- |
| Råbiff på oxfilé <i>Rödbetor, Kapris, dijonsenap, rå äggula (går att få halstrad)</i> | 1/2 | 168.- | 258.- |
| <i>(Svenskt kött från Skövde slakteri, hel portion serveras med pommes frites)</i> | | | |
| 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 <i>200gr. Välj två valfria tillbehör nedan</i> | | | 293.- |
| Entrecôte Ribeye <i>250gr. Med sötpotatis Pommes och valfri sås nedan</i> | | | 293.- |
| Oxfile Tenderloin <i>200gr med friterad klyftat bakpotatis, rödvinssky</i> | | | 325.- |
| Surf and Turf <i>Oxfile och halv Hummer Välj två valfria tillbehör</i> | | | 495.- |
| Peppargrillad Tonfiskfile <i>med fransk potatissallad, srirachamajonnäs</i> | | | 299.- |
| Norsk Fjordlax <i>med Aioli och sydfransk grönsaksröra</i> | | | 267.- |
| Lammracks <i>med fetastsmör, rödvinssky, friterad klyftat bakpotatis</i> | | | 310.- |
| Franskt Majs kycklingbröst <i>med tärnad sidfläsk, karl-johan svamp, rödvinssås, rotfruktsgratäng</i> | | | 268.- |
| Steak Minute <i>med pommes, bearnaise, grillad tomat</i> | | | 253.- |
| Caesarsallad <i>med kyckling, romansalladsblad, bacon, krutonger</i> | | | 225.- |
| Tonfisksallad <i>lätthalstrad tonfisk, säsong grönsaker, ägg, haricot verts, Nobisdressing</i> | | | 245.- |

HAMBURGARE

Samtliga burgare serveras med pommes frites

| | | | |
|---|--|--|-------|
| Cheese&Bacon <i>på egenmald högrev, "double cheese" med dressing, tomat, picklad lök</i> | | | 219.- |
| Cheeseburgare <i>på egenmald högrev, "double cheese" med dressing, tomat, picklad lök</i> | | | 199.- |
| Hamburgare <i>på egenmald högrev med dressing, tomat, picklad lök</i> | | | 189.- |
| Falafelburgare <i>hemmagjord kikärtsburgare med chilidressing, tomat, lök</i> | | | 179.- |
| Halloumiburgare <i>m. tryffelmajonnäs, tomat, picklad lök</i> | | | 195.- |
| Tonfiskburgare <i>lätthalstrad, lime & korianderdressing</i> | | | 240.- |

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 - Chilibeanaise - Rödvinssås - Tryffelmajonnäs - Aioli - Srirachamajonnäs

DESSERTER / DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Dagens Glassdessert | 95.- |
| Liten Chokladmousse | 65.- |
| Dr Milton's Pecan Pie | 98.- |
| Chokladtårta <i>m jordnötter Hallonsås och vispad grädde</i> | 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

BISTRO RUBY



GRILL RUBY