

GRILL RUBY

CHAMPAGNE

	<i>glas</i>	
Lanson Black Label brut	140.-	785.-
Pol Roger Brut Réserve		980.-
Pol Roger brut Vintage		1425.-
Deutz Cuvée William		2980.-
Cava	99.-	495.-
Spumante	65.-	290.-

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>	99.-	390.-
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 Reserva <i>Rioja, Spanien</i>	135.-	510.-
Côtes du Rhône <i>Frankrike</i>	125.-	499.-
Chateauneuf-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.-
Barolo Tortonian -12		1450.-

ÖL / BEERS

<i>Fat</i>	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.-

<i>Flaska</i>		
Carlsberg non alcoholic	33cl	48.-
Guinness	33cl	69.-

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

MINDRE RÄTTER

Ostron <i>Fines de Claire</i>	st./35.-	6 st /	195.-
En näve Råkor med aioli (efter tillgång)			110.-
Toast Skagen med löjrom rostat bröd	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.-
<i>(Svenskt kött från Skövde slakteri, hel portion serveras med pommes frites)</i>			
Crab Cake <i>Krabbkroetter</i> med lime-aioli			154.-
Mainehummer <i>halv/hel hummer med mayonnaise 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.-
Biff Sirloin <i>300gr. Välj två valfria tillbehör nedan</i>			353.-
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 Ruccolasallad o Parmesan, srirachamajonnäs</i>			299.-
Norsk Fjordlax <i>med Aioli och sydfransk grönsaksröra</i>			267.-
Lammracks <i>med fetastsmör, rödvinssky, friterad klyftat bakpotatis</i>			310.-
Franskt Majsckylingbröst <i>med basilikasås, potatis & 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

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>			189.-

*Extra Topping: Bacon +20.- Karamelliserad silverlök +10.- Tryffelmajonnäs +20.-
Tillbehör: 49.-*

*Sötpotatis Pommes - Potatis & rotfruktsgratäng - Pommes frites - Friterad klyftat bakpotatis
Caesarsallad -Tomat & löksallad - Ruccolasallad m. Parmesan - Sydfransk grönsaksröra
Cole slaw - Guacamole*

Bearnaise - Chilibeanaise - Pepparsås - 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

	<i>Centiliterpris</i>
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.-

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