

CHARKUTERIER & SMÅPLOCK

MANGALICA SKINKA

75:-

Lufttorkad fårgris. En av de godaste skinkorna vi ätit från en av de fulaste grisarna vi sett.

BOCKSALAMI

65:-

Från Orranäs gårdsmejeri utanför Jämjö.

VARMRÖKT HJORT

65:-

Från Askunga dovilt norr om Karlskrona.

ORRANÄS OST

65:-

Fråga din servitris vad som gäller för kvällen. Serveras med surdegsknäckebröd och marmelad.

MARINERADE OLIVER

45:-

De godaste oliver vi någonsin serverat. Små svarta, urkärnade Italienska oliver.

GRUYÈRE

65:-

Lagrad 17 månader, kraftig arom och underbar smak.

VITLÖKSBRÖD

45:-

CHIPS & DIPP DELUXE

125:-

Potatischips friterade i olivolja. Kalixlöjrom, gräddfil och dill.

OSTRON

1st /35:- 3st /90:-

Från Frankrike.

CHARKUTERITALLRIK

175:-

Kockens urval av småplock och charkuterier.

FÖRRÄTTER & MELLANRÄTTER

KALLRÖKT LAX FRÅN BLOMLÖFS

95:-

Grov dijon, gurka, rödlök, gräddfil, grön sparris, smörstekt bröd, citron.

FIKONSALLAD

95:-

Blåmögelost, päron, valnötter, ruccola, vinäger.

KOLGRILLAD SALLAD

95:-

Chorizo-krisp, tomat, olivolja, parmesan.

RÅBIFF PÅ VÅRT VIS

Liten 155:-

Stor 265:-

Med pommes frites +35:-

Tärnad filé från småländsk ko, grov dijon, bakad äggula, cornichoner, kاپris och finhackad schalottenlök.

ALLTID PÅ NIVÅ

TOAST SKAGEN

Liten 125:-

Stor 185:-

Med kalixlöjrom +65:-

Vi använder oss enbart av MSC-märkta, handskalade räkor.

Majonnäs, dill, citron och pepparrot på smörstekt bröd.

KALIXLÖJROM

195:-

Smörstekt bröd, finhackad rödlök, citron & gräddfil.

Rekommenderas med ett glas Champagne.

KOLGRILLEN

Vi tillagar allt kött i vår kolgrillsugn på temperaturer mellan 350-500 grader.

Vårt kött serveras med grönsallad och kålsallad. Välj sedan ert tillbehörspaket.

RYGGBIFF (SE)

200g 195:- 300g 265:-

Från slakteriet i Kalmar.

ENTRECÔTE (SE)

250g 245:-

Från svenska gårdar. Noggrant utvald för sin marmorering.

OXFILÉ (SE)

200g 275:-

Från slakteriet i Kalmar.

OXFILE (BRA)

200g 225:-

Stut från Brasilien.

TILLBEHÖRSPAKET

POMMES FRITES 40:-

Elleholmstomater, dragonmajonnäs.

POTATISGRATÄNG 65:-

Rödvinssås, vitlökssmör.

BROCCOLI OCH BRYTBÖNOR 45:-

Rotselleripuré, brynt smör med soya och citron.

SÖTPOTATISPOMMES 55:-

Elleholmstomater, vitlöksmajonnäs.

LÄGG TILL/MIXA 30:-/ST

Lägg till eller mixa dina egna tillbehör.

PREMIUM FRÅN KÖTTKYLEN

FÖR 2 PERSONER

Entrecôte 395:-/person

Clubstek 375:-/person

Kött från lokala gårdar. Noggrant utvalt av vår slaktare i Kalmar. Hängmörat i minst 4 veckor.

Dragonmajonnäs, rödvinssås, vitlöksmör, grönsallad, rostade tomater samt ert val av potatis.

OBS tillagningstid ca 40 min.

BURGARE

NIVÅBURGARE

185:-

Mals på kött från svenska kor och kolgrillas med massor av nöttalg.

Cheddarost, bacon, bostonmajonnäs.

BBQ GRISBOG

175:-

Kött från Västerslät gård.

Vitlöksmajonnäs, jalapeños, picklad rödlök, tomat och sallad.

VEGGIBURGARE

165:-

Gjord på rostade svarta bönor, vitlök och lagrad prästost.

Picklad rödlök, vitlöksmajonnäs.

GRÖNSAKER OCH FISK

KOLGRILLAD ROTSELLERI

165:-

Friterad ostronskivling, edamamebönor, brynt smör med soya och citron. Parmesan och valnötter.

KOLGRILLAD BROCCOLI

165:-

Friterad halloumi, picklad steklök, rotselleripuré, grön sparris, Elleholmstomater, olivolja.

TORSKRYGG

265:-

Brytbönor, brynt smör, baby rätté, riven pepparrot, citron och dill.

RÖDING

235:-

Broccoli, brytbönor, baby rätté, rotselleripuré, musselskum, Elleholmstomater.

KLASSIKER PÅ NIVÅ

PEPPARSTEKT FILÉ FRÅN SMÅLÄNSK KO

335:-

Smörrostade brytbönor, sparris och tomter. Pepprig kalvsky samt potatisgratäng.

OXFILÉ SANDWICH

195:-

Tomater, dragonmajonnäs, kålsallad samt pommes frites.

EFTER MATEN

KLADDIG CHOKLADKAKA

85:-

Bakad på manjarichoklad och valnötter.
Serveras med vispad apelsinglass och grädde.

GLASS OCH SORBET

55:-

Varierande smaker.

HALLON OCH VANILJGLASS

75:-

Havrekross och blomsterhonung.

CRÈME BRÛLÉE

75:-

Torkade hallon.

CHOKLADPRALINER

1st 30:- 3st 75:-

Varierande smaker.

EFTER-MATEN-PAKET

110:-

En kopp kaffe, nivåpralin samt 3cl avec som väljs ut av vår bartender.