

MENY

Förrätt

Grönsaksbricka 149:-

Med dipp på färskost, saltorkad tomat, vitlök och chili

Charkbricka 179:-

Ett urval av delikatesser

Varmrätt

Toast Skagen 225:-

Rostat bröd, skagenröra, citron och dill

Grekisk sallad 159:-

Tomat, gurka, rödlök, fetaost och oliver, rostad levain

Pastasallad 159:-

Pasta pesto med saltorkade tomater, fetaost och bacon

Pasta Arrabiata 169:- Burrata 35:-

Stark tomatsås, parmesan och färsk basilika

Gravad lax med dillstuvad potatis 169:-

Rostbiff med fransk potatissallad 169:-

Pinsa Margherita 110:-

Tomatsås och mozzarella

Pinsa Italia 135:-

Tomatsås, mozzarella, salami, pesto och rucola

Pinsa Hawaii 120:-

Tomatsås, mozzarella, skinka och ananas

Dessert

Gino 115:-

Varma skogsbär, vit choklad och vaniljglass

VINLISTA

MOUSSERANDE VIN

Cava 105-/656:-

VITT VIN

Lés Petites Jamelles 109:-/454:-

Torrt och friskt med toner av citrus och gröna äpplen

Laurent Perraud Sauvignon 130-/541:-

Torrt och friskt med tydlig druvkaraktär, toner av krusbär, nässlor och svartvinbärsblad

Georg Breuer Riesling Sauvage 149:-/620:-

Krispigt och torrt med hög syra, inslag av citrus, ananas och päron

Févre Chablis 165:-/645:-

Torrt och fruktigt med toner av gula äpplen, färska örter citron och bivax som ger en diskret smörighet

RÖTT VIN

Lés Petites Jamelles 109:-/454:-

Medelfylligt med toner av mörka bär och en lätt kryddighet

Heraclio Alfaro Crianza Rioja 135:-/562:-

Medelfylligt med en snäll fatkaraktär och generös smak av mörka frukter och bär

Côtes-du-Rhône 149:-/620:-

Medelfylligt och kryddigt med inslag av röda bär, örter och lakrits

Allesverloren Cabernet Sauvignon 159:-/662:-

Stor fruktighet där inslag av plommon, körsbär, svarta vinbär, vitpeppar, tobak, choklad och kryddor möter en välintegrerad fatkaraktär

ROSÉ

Lés Petites Jamelles 109:-/454:-

Torrt och friskt, med en elegant fruktighet och direkt smak med toner av citrus, hallon och blodgrapefrukt