

PAUSA

hos oss
på ven

Öppentider: 11:00 - 22:30
Lunch serveras 11:00 - 16:00
Kvällsmeny serveras 17:00 - 20:30

Lunchmeny

100% hantverk & skånska råvaror

Lunch

inklusive sallad & rågbröd

165:-

Gråärtsbiffar

med örtsås, picklade linser, rödlök, semitorkade tomater & ruccola
Tips- Vin: Majas Rouge, Öl: Lagunitas, Alfri: Clos de

Vg,G, L

Fisksoppa på torsk

serveras med musslor, bröd och aioli.
Tips- Vin: Racia Sarraiola, Öl: Leffe, Alfri: VY Beskows

Wallenbergare

med potatispure, gröna ärter rårörda lingon & brynt smör
Tips- Vin: Majas Rouge Öl: Bernard Dark Alfri: Moretti



Musslor

grädd- & vinkokta musslor, fänkål, scharlottenlök, serveras med Hvenbröd & aioli
Tips- Vin: Racia Sarraiola, Öl: Leffe, Alfri: VY Beskows

L

Mellanrätt

125:-

Torsktartar

på krispigt rågbröd, rödlök, citronmajonnäs & äppelpicklad fänkål
Tips- Vin: Petit Chablis, Öl: Leffe, Alfri: VY Beskows

L

Skånska ostar & salami

Brita och Österlen Ädel, fänkålssalami med rågbröd, honung, Lisas tomatmarmelad & Dijån senap
Tips- Vin: Racia Sarraiola, Öl: The Sweet Hoof, Alfri: Bee:o

Tilltugg

55:-

Chips

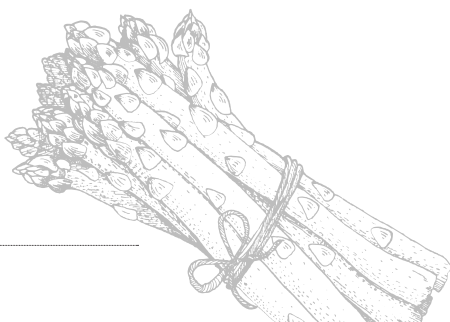
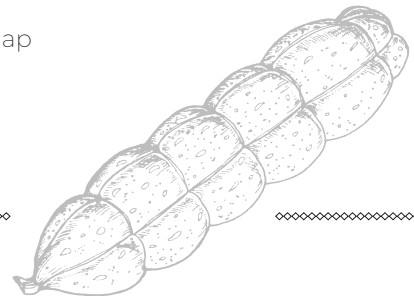
vinäger eller rotfrukt med dipp

Snac Choc Choklad

cashew & cocos eller nacho & havssalt

Ölkorvar

salami med senap



Allergi: G= glutenfri, V= vegetarisk, Vg= vegan, L= laktosfri

PAUSA

hos oss
på ven

Alkoholfritt

Ramlösa Naturell / Citrus	25:-
Solsken Fläder & Citron / Äppelmust	45:-
Bee:o, Sommarblomst Honungsdryck	55:-
Clos de Citot, Äppelmust Fransk torr must	60:-
Birra Moretti Italiensk Lager	50:-

Öl

Budvar, 50cl Tjeckisk lager, 5,0%	65:-
Birra Moretti, 33cl Italiensk lager, 5,0%	70:-
The Haus Pils Organic, 33cl Svensk pilsner från Remmarlöv, 4,9%	79:-
Bernard Dark Lager, 50cl Tjeckisk Dark Lager, 5,0%	89:-
Leffe Blonde, 33cl Belgisk Ale, 6,6%	95:-

Vitt vin

Lluerna 90:-/270:-/540:- ^K
Els Vinyerons, Saint Martí Sarroca, Barcelona, Spanien
Druva: Xerel-lo

Riesling Trocken 100:-/300:-/600:- ^K
Weingut Jochen Beurer, Kernen-Stetten/Tyskland -
2018. Druva: Riesling

Rött vin

Tierras del Isasa 80:-/385:-
Ontanon Domino De Quei, Rioja/Spanien - 2019
Druva: Tempranillo

Majas Rouge 90:-/270:-/540:- ^K
Domaine de Majas, Roussillon/Frankrike - 2018
Druva: 40% Carignan, 37% Grenache, 23% Syrah.

Rosé vin

Majas Rosé 95:-/285:-/570:-
Domaine de Majas, Roussillon/Frankrike - 2019
Druva: Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Grenache Noir

Orange vin

Mosca Bianca 95:-/475:-
Sieman, Veneto, Italien
Druvor: Garganega, Moscato bianco

Bubbel

Prosecco Bolla Organic 85:-/385:-
Bolla 2019, Veneto, Italien
Druvor: Glera

^K Vin på Key-Keg. Serveras på glas, 1/2L eller 1L karraff

Vill du bekanta dig med alla våra drycker? Be om vår dryckeslista