

# Meny "Skänken"

## Kockskas bakficka

17-23

### Snacks

Syrade rotfrukter med dip	35 kr
Iberico svålar	45 kr
Oliver	40 kr
Salta Marconamandlar	45 kr
Soyarostade nötter	45 kr
Ostron	30 kr / st
Ostar	50 kr / bit

---

### Smårätter

Skänkens ostplatta 195 kr  
*4 x ost, marmelad, knäckebröd & grönt*

\*\*

Skänkens charkplatta 195 kr  
*3 x chark, paté, cornichon, senap, oliv & grönt*

\*\*

Toast Skagen 145 / 225 kr

Skänkens råbiff 175 kr  
*Klassiska tillbehör*

Kalix löjrom 310 kr  
*Syrad grädde, brioche & lök*

# Drink List

## Bubbly Cocktails

	<u>Champ. Cava Low alc.</u>		
Kir Royal	185:-	115:-	60:-
Aperol Spritz	165:-	100:-	55:-
Orange Bucks Fizz	165:-	95:-	50:-

## Beer

Pieplow's California Lager 5.0%	82:-	/	33cl
Mariestads Export Lager 5.0%	76:-	/	50cl
Höganäs Four Stroke A.P.A. 6.2 vol %	75:-	/	33cl
Wisby Easy Rider Bulldog IPA 0.4%	52:-	/	33cl

## Gin & Tonic

	<u>4cl 6cl Alc. free</u>		
Nils Oscar, Ginger & Cardamom	115:-	150:-	35:-
Kyrö Napue, Hibiscus	115:-	150:-	35:-
Hendricks, Cucumber	115:-	150:-	35:-
Bombay Sapphire, Pink Pepper	115:-	150:-	35:-
Tanqueray, Lime	115:-	150:-	35:-
Classical Beefeater	100:-	135:-	35:-

## Bubbly

	<u>Glass Bottle</u>	
Champagne Deutz Brut Classic	165:-	890:-
Champagne André Clouet Rosé		890:-
Bartolomial Filandia Rosé		595:-
Cava Villa Clara Brut	95:-	495:-

## White Wine

Pouilly Fuissé, Louis Jadot	175:-	680:-
Riesling Trocken, M. Molitor	140:-	535:-
La Croix Domaine St Pierre	95:-	350:-

## Rosé Wine

Ananto Rosé	95:-	350:-
-------------	------	-------

## Red Wine

Chianti Classico Brolio Riserva	175:-	670:-
Gigondas, Domaine St Gayan	145:-	550:-
La Croix, Domaine St Pierre	95:-	350:-

## *Kockskas "Grand old Classics"*

### FÖRRÄTTER

#### **Kalixlöjrom**

Syrad grädde, lök & smörstekt brioche  
310kr

#### **Årstidernas Oxtartar**

Klassiska tillbehör  
175kr

#### **Gratinerad hummerbisque**

Cognac & grädde  
165kr

#### **Toast Skagen**

Ishavsräkor, dillmajonnäs & Kalixlöjrom  
175kr

### VARMRÄTTER

#### **Skånsk Dovhjort**

Glaserade svampar, Allerum XO,  
rostad råg & portvinslökar  
375kr

#### **Piggvar "Marchand de Vin"**

Hummer, svartrot, pilgrimsmussla, tryffel & fleuron  
550kr

### OST

#### **Blå Kornblomst**

Karamelliserat päron, vallmo & salt maräng  
125kr

### DESSERT

#### **Varma Hjortron**

Tahitivaniljglass, ingefära & knäckflarn

Allergier eller fobier? Meddela oss