

Dre dinner Cocktails

MARILYN MONROE

vaniljvodka, passionslikör, vaniljsocker,
passionspuré, socker, äggvita, mousserande

RASPBERRY BUBBLE

vodka, hallonlikör, hallonpuré,
socker, äggvita, mousserande

ELDERFLOWER

gin, fläderlikör, citronjuice, socker,
äggvita, mousserande

175:-

Starters

CHANTARELLE

gräddstekta kantareller, kalix löjrom,
rödlöksmarmelad, smörstekt brioche

245:-

CHARRED CARPACCIO

sotat innanlår, tryffelcrème,
marconamandlar, parmesan,
ruccola, olivolja

165:-

GRILLED GAMBAS

havsfångade rödräkor med skal, salsa,
aioli, grillad focaccia

175:-

COLD CUTS

charkuterier, inläggningar, lagrad ost,
focaccia, marconamandlar

185:-

STEAK TARTARE

parmesancrème, krispigt kycklingskinn,
picklad silverlök, mâchesallad

185:-

LOBSTER

½ gratinerad hummer, salsa,
aioli, grillad focaccia

250:-

POINTED CABBAGE

bakad spetskål, tryffelcrème, brynt smör,
rostade hasselnötter, parmesan

165:-

Oysters

Bouzig No:3,
Occitanien, Frankrike

NATURELLA

schalottenlöksvinäger, citron

FRITERADE

chilimajo, sesamfrön, citron

GRATINERADE

chimichurri, citron

45:-/st

3 ST VALFRIA

1 GLAS PHILIPPONNAT NON DOSÉ

295:-

9 ST VALFRIA

1 FLASKA PHILIPPONNAT NON DOSÉ

1.495:-

Sharing is Caring

Minimum 2 personer.

MIXED MEAT

hängmörad club steak från vår egen
mörningskyl, pluma, lambracks

425:-/person

MIXED WAGYU

oxfilé A5, flank steak, picanha

899:-/person

MIXED SEAFOOD

helgrillad fisk, hummer, gambas

425:-/person

THE GRILL

PLUMA

ibericogris (ca 250g)

305:-

RIB EYE

entrecote (ca 250g)

335:-

SIRLOIN

hängmörad ryggbiff, 21 dagar från
vår egen mörningskyl (ca 250g)

349:-

LAMBRACKS

(ca 300gr)

390:-

T-BONE STEAK

ryggbiff och oxfilé på ben
från vår egen mörningskyl (ca 500g)

595:-

TUNA

gulfenad tonfisk (ca 250g),
tomatsalsa, chimichurri, grillad lime

279:-

GAMBAS

havsfångade rödräkor med skal,
salsa, aioli, lime

295:-

WHOLE FISH

helgrillad fisk (ca 500g), salsa,
ört- & vitlökssmör

299:-

LOBSTER

hel hummer, salsa, aioli

495:-

★ ★ ★

WAGYU

JAPANESE WAGYU

oxfilé A5 (ca 100g)

699:-

AUSTRALIAN WAGYU

flank steak från king river farms (ca 200g)

595:-

AMERICAN WAGYU

picanha från snake river farms (ca 200g)

575:-

Chef's Choices

FLAP STEAK

potatisgratäng, grillad spetspaprika,
lökcreme, pepparsås

315:-

GRILLED BURGER

hängmörad ryggbiff 90%, rökt
sidfläsk 10%, gruyère, bbq-sås, majonnäs,
picklad rödlök, baconaioli, pommes

249:-

ARCTIC CHAR

bakad röding, skaldjurssmör, forellrom,
rostad majs, smörkokt spetskål,
potatiskompott

385:-

Vegetarian

VEGGIE BURGER

grillad halloumi, salsa romesco,
picklad rödlök, aioli, pommes

249:-

CELERIAC

confiterad rotselleri, rostad rotselleripuré,
mangold, ostronskivling, marconamandlar,
granatäpple, västerbottensost

275:-

Side Dishes

- bearnaise
- chilibearnaise
- rödvinssås
- pepparsås
- bbq sås
- aioli
- tryffelcrème
- chimichurri
- baconaioli
- ört- & vitlökssmör

39:-/st

- pommes frites
- örtslungad potatis
- krispig kronärtskocka, tryffel, parmesan
- pimientos de padrón
- grekisk sallad
- tomatsallad
- grillad majs, limecrème, parmesan
- grillade grönsaker
- stuvad spetskål
- creamed corn, jalapeño, parmesan
- champinjoner, vitlök, persilja

45:-/st

- svamprisotto
- tryffelpommes, parmesan, örter
- potatisgratäng
- grillad halloumi
- grillad focaccia, aioli
- tryffel- & parmesancroquettes

49:-/st

After dinner Cocktails

GRASSHOPPER

mintlikör, vit kakaolikör,
grädde

FRENCH 75

gin, citron, socker,
champagne

NOIR

cognac, vit kakaolikör,
brachetto d'acqui, apelsinbitters

175:-

After Grill

CRÈME BRÛLÉE

kvällens sorbet, crumble

129:-

MANGO CHOCO

mangosorbet, blondie, grillad ananas,
dulce de leche, havtornscrème

145:-

CHOCOLATE MOUSSE

chokladmousse, mörk chokladbrownie,
chokladcrumble, syltade körsbär

145:-

CHEESE

vitmögelost, blåmögelost, hårdost

49:-/st

ICECREAM/SORBET

39:-/ kula

CHOKLADPRALIN

25:-/st

HAR DU NÅGRA ALLERGIER?

Scanna vår QR-kod där
du hittar info om hela vår
meny vad gäller allergener.



Har du frågor om
ursprungsland vänligen
fråga någon i personalen.



facebook.com/kolmalmo



#kolmalmo