



# Bar Nîmes

## SNACKS

<i>Nocellara oliver</i> . . . . .	75
<i>Marconamandlar</i> . . . . .	75
<i>Saucission</i> . . . . .	55
<i>Pissaladière</i> . . . . .	110
<i>Crostini Chianti</i> . . . . . Kycklinglever, salvia, kapris	90

## FÖRRÄTT

<i>Fransk fisksoppa..</i> . . . . . Rouille, krutongär	145
<i>Frissésallad.</i> . . . . . Kronärtskocka, ärtor, banon	135
<i>Vitello Tonnato</i> . . . . .	165
<i>Vit sparris</i> . . . . . Sauce Gribiche	195

## SALUMI

<i>Salame finocchio</i> 85 Veneto	<i>Salumi Misti</i> 165 blandade charkuterier	<i>Prosciutto- San Daniele</i> 90 Friuli
<i>Mortadella</i> 85 Emilia-Romagna	<i>Farinata</i> 125 kikärtspannkaka	<i>Coppa</i> 85 Emilia-Romagna
	<i>Gnocco fritto</i> 105 Burrata	



# Bar Nîmes

## PRIMI

*Tonnarelli* . . . . . 195 / 245  
Cacio e pepe

*Gigli* . . . . . 195 / 245  
Spädgris, citron, salvia, parmesan

*Risotto* . . . . . 195 / 245  
Cavolo Nero, Robiola fonduta

## HUVUDRÄTT

*Stekt Torskrygg* . . . . . 325  
Gotlandslinser, grön sparris, salsa verde

*Steak au Poivre* . . . . . 365  
Haricots verts, pommes frites

*Lammracks* . . . . . 325  
Paprika sås, ratatouille, ruccola

## DESSERT

*Madeleinekaka* . . . . . 75  
Mandelkaka, Crème diplomat

*Pain perdu* . . . . . 125  
Halloncoulis, vispad grädde

*Creme caramel* . . . . . 95

*Blodapelsin* . . . . . 125  
Marsalásabayonne

*Chokladsorbet* . . . . . 80

*Kvällens urval av ostar* . . . . . 165

Öppettider: Måndag-Fredag kl 17-23 Lördag & Söndag från 13