



## Bar Nîmes

### SNACKS

<i>Nocellara olives</i> . . . . .	75
<i>Marcona Almonds</i> . . . . .	75
<i>Saucisson</i> . . . . .	55
<i>Pissaladière</i> . . . . .	110
<i>Crostini Chianti</i> . . . . . Chicken liver, sage, caper	90

### STARTERS

<i>Soupe au Pistou</i> . . . . .	145
<i>Zucchini salad</i> . . . . . Grilled zucchini, goat cheese, pinenuts, mint	135
<i>Vitello Tonnato</i> . . . . .	165
<i>White Asparagus</i> . . . . . Sauce Gribiche	195

### SALUMI

<i>Salame finocchio</i> 85 Veneto	<i>Salumi Misti</i> 165 Assorted charcuterie	<i>Prosciutto- San Daniele</i> 90 Friuli
<i>Mortardella Pistachios</i> 85 Emilia-Romagna Pistachio	<i>Farinata</i> 125 chickpea pancake	<i>Coppa</i> 85 Emilia-Romagna
	<i>Gnocco Fritto</i> 105 Burrata	

### PRIMI

<i>Tonnarelli</i> . . . . . Cacio e Pepe	195 / 245
<i>Gigli</i> . . . . . Suckling pig, lemon, salvia, parmesan	195 / 245
<i>Risotto</i> . . . . . Green asparagus	195 / 245

### MAIN COURSES

<i>Pan Fried Cod</i> . . . . . Green lentils, green asparagus, salsa verde	325
<i>Steak au Poivre</i> . . . . . Haricots verts, pommes frites	365
<i>Rack of Lamb</i> . . . . . Paprika sauce, ratatouille, arugula	325

### SIDES

<i>French fries</i> 75	<i>Green salad</i> 75 Mustard vinaigrette
------------------------	--

If there is any food allergies please inform the staff

\*\*\*\*\*



# Bar Nîmes

## DRINKS

<i>Aperol Spritz</i> , 145	<i>Dry Martini</i> , 145
<i>Bar Nîmes Spritz</i> , 145 Cocchi americano, sherry, lemon, sugar, tonic	<i>Manhattan</i> , 145
<i>Venice Spritz</i> 145 Select Aperitivo, Sparkling Wine	<i>Negroni</i> , 145
<i>Elderflower Collins</i> , 145 Gin Pink Grapefruit Soda, Lemon, Elderflower	<i>Americano</i> , 145
<i>Pastis Ricard</i> , 25/cl	<i>Belafonte</i> , 145 White port, Campari, Tonic
	<i>Lonkero</i> , 90

## SPARKLING

<i>NV Brut Selection, Henri Dosnon, Champagne</i> . . . . .	185
2020 <i>Una Volta, Josep i Pau, Barcelona</i> . . . . .	125

## WHITE

2021 <i>Beaujolais Blanc, Chardonay, G.Descomes, Beaujolais</i> . . . . .	190
2021 <i>Pecorino Giocheremo con i Fiori, Torre Dei Beati, Abruzzo</i> . . . . .	165
2021 <i>Les Pins, Domaine Bernard Gripa, Saint-Peray</i> . . . . .	195
2022 <i>Roero Arneis, Matteo Correggia, Piemonte</i> . . . . .	175
2022 <i>Riesling Kabinett Trocken, Koehler-Rupprecht, Pfalz</i> . . . . .	135

## ROSÉ

2023 <i>Rosé trocken, Clarette, Knipser, Pfalz</i> . . . . .	150
--	-----

## RED

2022 <i>Toscana rosso, Un litro, Ampeleia, Toscana</i> . . . . .	150
2015 <i>Arbin Mondeuse, Domaine Louis Magnin, Savoie</i> . . . . .	170
2022 <i>Vin de France, Cerise, Bernad Gripa, Frankrike</i> . . . . .	150
2022 <i>Colline Novaresi Nebbiolo, Carlin, Boniperti Vignaioli, Piemonte</i> . . . . .	170
2021 <i>Vino rosso, Monsú, Lorenzo Raffaglio, Sicilien</i> . . . . .	190

## BEER

<i>Menabrea</i> 40 cl . . . . .	89
<i>Omaka A2 DIPA</i> 33 cl . . . . .	95

## NON ALCOHOLIC

<i>Blanc De Blanc</i> 0.0, <i>Odd Bird</i> 20cl . . . . .	95
<i>Menabrea</i> 0.0 . . . . .	60
<i>A Ship Full Of IPA</i> 0.0 . . . . .	60
<i>Coca-Cola</i> . . . . .	45
<i>San Pellegrino Aranciata Dolce</i> . . . . .	55
<i>San Pellegrino Aranciata Rossa</i> . . . . .	55
<i>Kiviks Appelmust</i> . . . . .	55