



# 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>Soupe au Pistou</i> . . . . .	145
<i>Zucchinisallad</i> . . . . . Grillad zucchini, getfärskost, pinjenötter, mynta	135
<i>Vitello Tonnato</i> . . . . .	165
<i>Kalobräs</i> . . . . . Sauce Gribiche	195

## SALUMI

<i>Salame finocchio</i> 85 Toscana	<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	

