



## Bar Nîmes

### SNACKS

<i>Nocellara Oliver.</i>	75
<i>Marconamandlar</i>	75
<i>Saucission</i>	55
<i>Pissaladière</i>	110
<i>Gougère</i> Gruyère	105

### FÖRRÄTT

<i>Fransk Fisksoppa</i> Rouille, krutonger	145
<i>Kronärtskocksallad.</i> Pecorino, Taggiasca oliver, persilja	135
<i>Vitello Tonnato</i>	165
<i>Ankrilette</i> Sauce Robert, cornichons	175

### 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 Pistage	<i>Farinata</i> 125 Kikärtspannkaka	<i>Coppa</i> 85 Emilia-Romagna
	<i>Gnocco Fritto</i> 105 Burrata	

### PRIMI

<i>Tonnarelli</i> Cacio e pepe	195 / 245
<i>Rigatoni Verde</i> Lammragu, rosmarin, pecorino	195 / 245
<i>Risotto</i> Vitlök, persilja	195 / 245

### HUVUDRÄTT

<i>Röding</i> Smörsås, gröna ärtor, potatis, spenat	325
<i>Steak au Poivre</i> Haricots verts, pommes frites	365
<i>Stekt Kycklinglår</i> Potatispuré, kantareller	315

### SIDES

<i>Pommes Frites</i> 75	<i>Grönsallad</i> 75 Senapsvinegrette
-------------------------	--

Vänligen informera personalen om eventuella allergier

\*\*\*\*\*



## Bar Nîmes DRINKAR

*Aperol Spritz*, 155

*Bar Nîmes Spritz* 155

Cocchi americano, Sherry, Citron, Socker, Tonic

*Venice Spritz* 155

Select Aperitivo, Mousserande Vin

*Fläder Collins*, 155

Gin, Pink Grapefruit Soda, Citron, Fläder

*Pastis Ricard*, 25/cl

*Dry Martini*, 155

*Manhattan*, 155

*Negroni*, 155

*Americano*, 155

*Belafonte*, 155

Vit port, Campari, Tonic

*Lonkero*, 90

### MOUSSERANDE

<i>NV Théophile Brut, Louis Roederer, Champagne</i> . . . . .	210
2020 <i>Una Volta, Josep i Pau, Barcelona</i> . . . . .	125

### VITT

2022 <i>Jacquère, Girard-Madoux, Savoie</i> . . . . .	145
2022 <i>Sasso, Orsi, Emilia-Romagna</i> . . . . .	165
2021 <i>Chardonnay, Armans Heitz, Bourgogne</i> . . . . .	205
2022 <i>Capolemole, Marco Carpineti, Lazio</i> . . . . .	160
2023 <i>Riesling Porphy, Wagner Stempel, Rheinhessen</i> . . . . .	150

### ROSÉ

2023 <i>Tournage Riant, Coralie et Damien Delecheneau, Loire</i> . . . . .	150
--	-----

### RÖTT

2020 <i>Chianti Classico, Squarcialupi, Toskana</i> . . . . .	165
2022 <i>Arlecchino, Orsi, Emilia-Romagna</i> . . . . .	165
2022 <i>Syrah, Vincent Paris, Rhone</i> . . . . .	135
2022 <i>Langhe Nebbiolo, Renato Corino, Piemonte</i> . . . . .	190
2022 <i>Bourgogne Rouge Roncevie, Domaine Arlaud, Bourgogne</i> . . . . .	235

### ÖL

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

### ALKOHOLFRITT

<i>Eins Zwei Zero, Sparkling Riesling</i> 33cl . . . . .	.75
<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 Rossoe</i> . . . . .	.55
<i>Kiviks Appelmust</i> . . . . .	.55