

BITS & PIECES

Friterade Valenciamandlar 59kr

Fried valencia almonds

Sicilianska nocellaraoliver 59kr

Sicilian nocellara olives

Krispiga Jamón Iberico fläsksvålar med chipotle dip 59kr

Crispy spanish iberico pork rinds with chipotle dip

Bjärechips 39kr

Locally produced potatochips

Vitlöksbröd på Ciabatta 79kr

Vitlöksbröd med färsk krusparsilja och riven parmesan

Garlic bread on ciabatta with fresh curly parsley and parmesan

Gratinerad Chèvre 115kr

Gratinerad chèvre, rucola, prosciutto, ciabatta och honungs & balsamicovinägg

Oven-baked chèvre with ciabatta, rucola, prosciutto, and a honey & balsamic vinaigrette.

Burrata 125kr

Krämig burrata med stenugnstorkade tomater, pumpafrön, citron, brödchips med rosmarin, färsk basilika och schalottenlöksvinägg
Creamy burrata with stone-oven dried tomatoes, roasted pumpkin seeds, lemon, breadchips with rosemary, fresh basil and shallot vinaigrette

Tavernans räkmacka 185kr

Handskalade räkor med gräslöksaioli, ägg, gurka, citron, smörstekt bröd och dill

Traditional swedish shrimp sandwich with chive aioli, egg, cucumber, lemon, butter fried bread and dill

*Allergier eller frågor om köttets ursprung? Fråga personalen.
Allergies or questions about meat origin? Ask our staff.*

HOTEL
NOBLE
HOUSE
MALMÖ

Taverna

FOR THE HUNGRY

Pluma Iberico 305kr

Rosmarinkräm, friterad kapris, gräddsås smaksatt med tryffel, smörstekta harricot verts och örtbakad potatis
Rosemary cream, fried capers, cream sauce flavored with truffle, butter-fried haricots verts, and herb-baked potatoes

Lammracks 315kr

Lammracks med chèvrekräm, rödvinssås, parmesantoppad potatisgratäng och ugnstrostad morot
Lamb served with goat cheese cream, red wine sauce, Parmesan-topped potato gratin, and oven-roasted carrot.

Laxfilé 265kr

Laxfilé med lättstekt sparris, dill, picklad fänkål, smörslungad potatis och sandefjordssås
Salmon fillet with lightly sautéed asparagus, dill, pickled fennel, butter-tossed potatoes, and Sandefjord sauce.

Caesarsallad 205kr

Caesardressing, kycklingfilé, timjanrostade brödkrutonger, hickoryrökt bacon, cocktailtomat, parmesan och krusparsilja
Caesarsalad with chicken fillet, thyme-roasted croutons, bacon, tomatoes, parmesan, and curly parsley

Härgjorda Köttbullar 235kr

Vårt eget recept på köttbullar serveras med krämig potatispuré, gräddsås, råörda lingon och pressgurka
Our own recipe of swedish meatballs served with creamy mashed potatoes, cream sauce, lightly sweetened lingonberries, and pressed cucumber.

Hamburgare cheddar & chipotle 225kr

Hamburgare med hickoryrökt bacon, cheddarost, chipotlemajonnäs, lollo rosso, picklad rödlök och pommes frites
Burger with bacon, cheddar, salad, pickled red onion, chipotle mayonnaise and pommes frites
+ Går att göra vegetariskt/Vegetarian option available

Tavernans Räkmacka XL 285kr

Handskalade räkor med gräslöksaioli, ägg, gurka, citron, smörstekt bröd och dill
Traditional swedish shrimp sandwich with chive aioli, egg, cucumber, lemon, butter fried bread and dill

Allergier eller frågor om köttets ursprung? Fråga personalen.
Allergies or questions about meat origin? Ask our staff.

FROM THE PIZZA OVEN

Tavernans Pizza Gustavo 179kr

Prosciutto, tomatsås, västerbottensost, ruccola, kruspersilja och parmesan

Prosciutto, tomato sauce, rocket salad, västerbotten cheese, curly parsley and parmesan

Tavernans Pizza Sól 179kr

Örtig philadelphia, parmesan, skogschampinjon, picklad rödlök och färska örter

Herbed Philadelphia (cream cheese), parmesan, woodland mushrooms, pickled red onion, and fresh herbs

FOR THE KIDS

Hamburgare för de minsta 99kr

Hamburgare med pommes, ketchup och sallad

Kid-sized burger with fries, ketchup and salad

Chicken nuggets 89kr

Med ketchup, pommes och sallad

Chicken nuggets with ketchup, fries and salad

Pommes frites med ketchup 55kr

French fries with ketchup

Härgjorda köttbullar 119kr

Med potatismos, ketchup och sallad

Homemade meatballs with mashed potatoes, ketchup, and salad

Vaniljglass 35kr

Med chokladsås och kaksmulor

Swedish vanilla ice cream with chocolate sauce and cookie crumbs

*Allergier eller frågor om köttets ursprung? Fråga personalen.
Allergies or questions about meat origin? Ask our staff.*

SOMETHING SWEET

Choklad Brownie 85kr

Hemgjord, krämig choklad brownie med vispad grädde,
dulce de leche, bär och chokladjord med mandel
*Homemade brownie with whipped-cream, dulce de leche, berries and
chocolate soil with almond*

Tartufo-Glass Limoncello 95kr

Tartufo med en kärna av limoncellocrème täckt av
citronglass och fint hackad maräng, chokladjord med
mandel och oxalis
*Tartufo with a limoncello cream center, coated in lemon ice cream
and finely chopped meringue, served with chocolate soil with almond
and oxalis*

Chokladtryffel 15kr/st

Välj mellan Hallonpannacotta, Royal Dark 70%, Päron
Cognac, Amaretto Mandel, Havssalt, Macadamia och
Gräddnougat
*Chocolate truffle – choose from Raspberry Panna Cotta, Royal Dark
70%, Pear Cognac, Amaretto Almond, Sea Salt, Macadamia, and
Cream Nougat*

TRE SINNEN 145kr

Välj mellan en kopp kaffe eller espresso, tre olika
chokladtryfflar & en 4 cl avec
*Choose between a cup of coffee or espresso, three different chocolate
truffles, and a 4 cl digestif*

Dessertvin: Alasia Moscato d'Asti DOCG, Italien

