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 kruspersilja och riven parmesan
Garlic bread on ciabatta with fresh curly parsley and parmesan

Gratinerad Chèvre 115kr
Gratinerad chèvre på surdegsbröd, ruccola, prosciutto och honungs & balsamicovinägrett
Oven-baked chèvre on sourdough bread with rucola, prosciutto, and a honey & balsamic vinaigrette.

Burrata 125kr
Krämig burrata med stenugnstorkade tomater, rostade pumpafrön, citron, färsk basilika och schalottenlöksvinägrett
Creamy burrata with stone-oven dried tomatoes, roasted pumpkin seeds, lemon, 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, smörstekt haricot 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 getost créme, rödvinssky, parmesantoppad potatisgratäng och ugnsrostad 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, cocktail tomat, parmesan och kruspersilja
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, rårörda 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.

HOTEL NOBLE HOUSE MALMÖ Taverna

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.

HOTEL NOBLE HOUSE MALMÖ Taverna

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 chokladtrytfflar & 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



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

HOTEL NOBLE HOUSE MALMÖ Taverna