

HOTEL  
NOBLE  
HOUSE  
MALMÖ

# Taverna

## SIGNATURE SIPS TO SAVOR



### Sunny Janet

Gin, mango, citron, passionsfrukt och päroncider

### Vanilla Love

Vaniljvodka, passionsfrukt, persika och lime

### Frenchie

Gin, fläder och grape

4cl 125kr, 6cl 145kr

## REDISCOVER OLD FAVORITES WITH A TWIST

### Gin & Tonic

Välj mellan en "du vet vad du får" gin **eller** någon av våra specialare för kvällen!

Choose between a "you know what you get" gin **or** any of our special gins for the evening!

### Cubra Libre

Plantation, coca cola, lime

### Tom Collins

Hernö Old Tom gin, citron, soda

### Whisky Sour

Whisky, sockerlag, citron, äggvita & angostura bitter

### Espresso Martini

Vodka, kaffelikör & espresso

### Negroni

London dry gin, Campari, Vermouth & apelsin

### Mai Tai

Plantation, Amaretto, Cointreau, lime & ananas

4cl 125kr 6cl 145kr

## COZY HOURS



### Mån-tor & lör

16:30 - 18:30

### Mon-Thur & Sat

4.30 pm - 6.30 pm

### Fredagar

16:00 - 20:00

### Fridays

4 pm - 8 pm

All beers on tap

69 kr

All our best wines

95 kr

Bubbles

105 kr

Various selection of Spritz

115 kr

Under COZY HOURS serverar vi en liten charkbricka (kockens val) med ett glas vin eller öl för 145 kr och så har vi **20% rabatt på våra burgare!**

Alkoholfria dryckesalternativ finns!

During COZY HOURS we offer a small charcuterie plate of chefs choice with your choice of wine or beer for 145 kr and **20% off on our burgers.** We also offer a various selection of non-alcoholic drinks and beverages!



HOTEL  
NOBLE  
HOUSE  
MALMÖ

# Taverna

## BECAUSE GOOD THINGS COME IN SMALL BITES

---

### Charkbricka (*perfect to share*) 239kr

Charkbricka med coppa di parma, nocellaraoliver, spanska fläsksvålar, grön tomatmarmelad, tunnbrödschips och dansk vesterhavsost

***Charcuterie plate with coppa di parma, nocellara olives, Spanish pork rinds, green tomato marmalade, flatbreadchips and danish vesterhavs cheese***

### Gratinerad chèvre 139kr

Med ugnsbakad rotselleri, honung, balsamico, rostade valnötter och krasse

***Chèvre chaud with oven baked celeriac, honey, balsamico, roasted walnuts and cress***

### Tavernas räkmacka XS 149kr

Handskalade räkor med gräslöksaioli, ägg, picklad rödlök, gurka, citron och limemarinad

***Shrimp sandwich with chive aioli, egg, pickled red onion, cucumber and a lime marinade***

## SNACKS

---



Friterade Valenciamandlar 55 kr  
***Fried Valencia almonds***

Sicilianska nocellaraoliver 49 kr  
***Sicilian nocellara olives***

Jamón Iberico fläsksvålar 49 kr  
***Spanish iberico pork rinds***

Bjärechips 35 kr  
***Locally produced potatochips***



## DINNER IS SERVED



### Tavernans Räkmacka XXL 239kr

Handskalade räkor med gräslöksaioli, ägg, picklad rödlök, gurka, citron och limemarinad  
***Shrimp sandwich with chive aioli, egg, pickled red onion, cucumber and a lime marinade***

### Torskrygg 249 kr

Torskrygg med citron och ärtpesto, musselsås, ugnsbakad rödlök, stekt potatis och dill  
***Cod with lemon and pea pesto, clam sauce, oven-baked red onion, fried potatoes and dill***

### Flankstek 259 kr

Lågtempererad flankstek med picklad rödlöksblad, rosmarinbakad morot, örtgräddsås och palsternackspuré  
***Low temp flank steak with pickled red onion leaves, rosemary-baked carrot, herb cream-sauce and parsnip puré***

### Friterad halloumi 199 kr

Friterad halloumi med rosmarinbakad morot, basilika och vitlöksemulsion, örtpotatis och belugalinser  
***Fried halloumi with rosemary-baked carrot, basil and garlic cream, herb-potatoes and beluga lenses***

### Hamburgare chèvre 205 kr

Chèvre, hemgjord hjortronsylt, lollo rosso, tomat och färska pommes  
***Burger with chèvre, homemade cloudberry jam, lollo rosso, tomato and fries***

### Hamburgare cheddar 205 kr

Hickoryrökt bacon, cheddar, majonnäs, saltgurka, tomat, picklad rödlök och färska pommes  
***Burger with hickory smoked bacon, cheddar, tomato, pickles, mayo, pickled red-onion and fries.***

## FROM THE HOT OVEN



### Pizza Gustavo 149 kr

Prosciutto, ruccola, mozzarella och västerbottenost  
***Prosciutto, rocket salad, mozzarella and västerbotten cheese***

### Pizza Blanco 149 kr

Rosmarinkräm, västerbottenost, skogschampinjon, ruccola, parmesan  
***Rosemary cream, västerbotten cheese, forest mushroom, rocket salad and parmesan***

## FOR THE KIDS



För barn upp till 12 år

### Barnpizza 89 kr

Tomatsås, ost och ruccola  
***Kid-sized pizza with tomato sauce, cheese and rocket salad***

### Hamburgare för de minsta 109 kr

Hamburgare med pommes, majonnäs och sallad  
***Kid-sized burger with fries, mayonnaise and salad***

### Chicken nuggets 89kr

Med ketchup eller majonnäs, pommes och blendsallad  
***Chicken nuggets with ketchup or mayo, pommes and a mixesallad***

***Vid köp av barnmåltid bjuder vi barnen på vaniljglass med sås!***

HOTEL  
NOBLE  
HOUSE  
MALMÖ

# Taberna

## SOMETHING SWEET

---

**Brownie** 75 kr

Hemgjord chokladbrownie med grädde, dulce de leche och chokladjord

***Homemade brownie with whipped-cream, dulce de leche and chocolate soil***

**Sorbet** 75 kr

Blodgrapesorbet med hemgjord mandelkaka, rostad vit choklad och oxalis

***Bloodgrape sorbet with homemade almond cake, roasted white chocolate and oxalis***

**Vaniljglass** 75 kr

Svensk vaniljglass med kaksmulor och chokladsås

***Swedish vanilla ice cream with cookie crumbs and chocolate sauce***

## COFFEE DRINKS

---

**Kaffe Karlsson**

Kaffe, Cointreau, Baileys, grädde

***Coffee, Cointreau, Baileys, cream***

**Irish Coffee**

Kaffe, Jameson, grädde, farinsocker

***Coffee, Jameson, cream, brown sugar***

**Spanish Coffee**

Kaffe, Likör 43, grädde

***Coffee, Licor 43, cream***

**Café Bénédictine**

Kaffe, Bénédictinelikör, grädde, farinsocker

***Coffee, Bénédictine liqueur, cream, brown sugar***

4 cl 115 kr

6 cl 135 kr



## RÖTT VIN RED WINE



Héritage Merlot <i>Frankrike</i>	95/349
San Marzano Primitivo <i>Italien</i>	109/399
Frescobaldi Chianti <i>Italien</i>	119/420
Bouchard Pinot Noir <i>Frankrike</i>	125/440
Lodali Barbera d'Alba <i>Italien</i>	125/440

## VITT VIN WHITE WINE



Héritage Sauvignon Blanc <i>Frankrike</i>	95/349
Grüner Veltliner Weinviertel <i>Österrike</i>	109/399
Chenin Blanc Franschoek <i>Sydafrika</i>	119/420
Riesling Returns <i>Tyskland</i>	125/440
Lodali Chardonnay <i>Italien</i>	125/440

## ALKOHOLFRITT BEVERAGES



Alkoholfri Drink	79
Soft Drinks	35
Alkoholfri cider/öl	45

## ROSÉ&BUBBEL ROSÉ&SPARKLING



Héritage Rosé <i>Frankrike</i>	95/349
Crémant Les Bulles de Pierre Belle <i>Frankrike</i>	115/435
Prosecco Passione Sentimento <i>Italien</i>	115/435
Champagne Philipponnat 75cl <i>Frankrike</i>	549

## BEER&CIDER

### Fatöl/tap 40cl

Mellerud pilsner eko 4,8% <i>Sverige</i>	72kr
Krusovice Imperial 5% <i>Tjeckien</i>	82kr
Mariestad Export 5,3% <i>Sverige</i>	79kr
A Ship full of IPA 5,8% <i>Sverige</i>	75kr

### Flaska/bottle 33cl

Sibbarps Streetlab Lager 5,7% <i>Malmö</i>	70kr
Sibbarps New England IPA 5,6% <i>Malmö</i>	75kr

### Cider 33cl

Briska halvtorr Riesling & Persika 4,5%	70kr
Briska Päron 4,5%	
Briska Golden Cider 4,5%	

## WHISKY

---

<b>SCOT Bowmore</b> 43% single malt 15 y	25 kr/cl
<b>SCOT Macallan</b> 40% single malt 12 y	25 kr/cl
<b>SCOT Lagavulin</b> 43% single malt 16 y	26 kr/cl
<b>SCOT Laphroaig</b> 40% single malt 10 y	26 kr/cl
<b>SCOT Highland Park</b> 40% single malt 12 y	26 kr/cl
<b>SWE Mackmyra</b> 46,1% swedish single malt	25 kr/cl
<b>JPN Tenjaku</b> 40% 3 y	25 kr/cl

## COGNAC

---

<b>FR Remy Martin</b> V.S.O.P 40%	26 kr/cl
<b>FR Braastad cognac</b> 40%	26 kr/cl
<b>FR Pierre Ferrand 1er</b> Cru de Cognac 10 y 40%	26 kr/cl

## GIN

---

<b>Tanqueray dry gin</b> 43,1%	25 kr/cl
<b>Roku gin JPN</b> 43%	25kr/cl
<b>Copenhagen gin bay leaf</b> 45%	25kr/cl
<b>Grézan dry gin FR</b> 42%	25kr/cl

## ROM

---

<b>Captain Morgan</b> 35%	23 kr/cl
<b>Diplomático</b> 40%	25 kr/cl
<b>Plantation white/dark</b> 41,2%	25 kr/cl
<b>Zacapa Gran Reserva</b> 23 y 40%	27 kr/cl
<b>El Dorado</b> 12 y 40%	26 kr/cl
<b>Angostura</b> 12 y 40%	26 kr/cl

## CALVADOS

---

<b>Calvados Boulard</b> V.S.O.P 4 y minimum 40%	23 kr/cl
--	----------

