



APERITIF

	Pris		Pris
Aperol Spritz <i>Smakar som sommar i Italien & ser ut som en gyllene orange solnedgång. Prosecco, Aperol & soda</i>	79:-	Dry Martini <i>En historisk cocktail som gestaltats i flertalet filmer. Drinken är en kombination av gin & vermouth som garneras med oliver</i>	115:-
Hugo <i>Hugo Spritz är en fräsch aperitif från norra Italien. I en Hugo står blommig fläderlikör för drinkens bas och Prosecco för det pärlande innehållet</i>	82:-	Cosmopolitan <i>Cocktaildrink av cointreau, vodka, tranbärsjuice & sötdad limejuice</i>	115:-
Campari Spritz <i>Campari Spritz är ett fräscht och bittert alternativ i kategorin mousserande cocktail. Prosecco, Campari & soda</i>	82:-	Gimlet <i>En klassisk Gimlet bestå endast av tre ingredienser i enkelhet och balans; Gin, limejuice & socker</i>	101:-
Mimosa <i>Mimosa är en uppfriskande & elegant aperitif som består av lika delar apelsinjuice & mousserande vin</i>	69:-	Manhattan <i>Sägs ha uppfunnits på baren Manhattan Club någon gång på 1870-talet. En elegant blandning av Bourbon, Vermouth & Bitter</i>	101:-

SNACKS

	Pris
Surdegsbröd med olivolja <i>0,29 kg CO2e. Vegetarisk, G</i>	49:-
Marconamandlar <i>0,14 kg CO2e. Vegan, N</i>	45:-
Pinsa med fetaost, honung, vitlök & saltorkad tomat <i>0,17 kg CO2e. Vegetarisk, G, L</i>	69:-
Pimientos de padron med citron, mandel & getost <i>0,17 kg CO2e. Vegetarisk, L, N</i>	55:-
Saltgurka med Smetana & honung <i>0,06 kg CO2e. Vegetarisk, L</i>	55:-
Fläsksvålar kryddade med vitlök & chili <i>3,02 kg CO2e.</i>	55:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m. 4 juni 2025



SNAPS 6 cl

	Pris		Pris
Hallands fläder	93:-	Prima bäska droppar	93:-
<i>Kryddig smak med liten sötma & tydlig karaktär av fläder, inslag av kanel & kummin</i>		<i>Mycket kryddig smak med beska & tydlig karaktär av malört med inslag av kanel & pomerans</i>	
Aalborg taffel aquavit	93:-	Lysholm linie aquavit	93:-
<i>Kryddig smak med tydlig karaktär av kummin & inslag av citrusskal</i>		<i>Ren, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av kummin, dill, fänkål & pomerans</i>	
Skåne akvavit	93:-	Aalborg jubileums akvavit	93:-
<i>Kryddig smak med inslag av kummin, fänkål & anis</i>		<i>Kryddig smak med liten sötma, inslag av dill, korianderfrön & pomerans</i>	
Prima OP Anderson	93:-	Piratens besk	93:-
<i>Kryddig smak med inslag av fat, kummin, anis, citrus, dill & fänkål</i>		<i>Kryddig smak med tydlig, bitter karaktär av malört, inslag av örter & lime</i>	

FÖRRÄTTER & MELLANRÄTTER

	Pris
Nässelsoppa	129:-
<i>Vispad Crème fraiche, gräslök & tvåminutersägg 0,60 kg CO2e. Vegetarisk, L</i>	
Vit sparris	129:-
<i>Lakritspärlor, gravad äggula, rostad lök & smörkräm 1,12 kg CO2e. Vegetarisk, L</i>	
Sill, ost & smör	139:-
<i>Matjessill, pepparrotsill, kokt ägg, lagrad Prästost, vispat smör, kokt potatis & kavring 0,57 kg CO2e. G, L</i>	
Råbiff på ryggbiff	169:-
<i>Bakad äggula, Dijonnaise, syltad gulbeta, rostad potatis, friterad kapris, krasse & parmesanost 3,78 kg CO2e. L</i>	
Antipasti	159:-
<i>Tre slags ost och två sorter charkuterier, oliver & inlagd kronärtskocka 1,03 kg CO2e. G, L</i>	
Rödbetstartar	139:-
<i>Avokado, mûchésallad & rostad mandel 0,24 kg CO2e. Vegan, N</i>	

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m. 4 juni 2025



SMÖRGÅSBORD

Måndag till fredag
avgång 12.00 & 14.00

119:-

BRUNCH

Lördagar avgång 12.00 & 14.00,
söndagar avgång 12.00, 14.00 & 16.00

169:-

AURORAS TRERÄTTERS

SKAGENTOAST

Handskalade räkor, majonnäs, dill & tångkaviar.

Serveras med flerkornsbröd

0,35 kg CO2e. G

GRILLAD RYGGBIFF 200G

Bearnaisesås, citronslungad mangold.

Serveras med potatistimbal

3,78 kg CO2e. L

SEMIFREDO

med citrus och hyvlad choklad

1,34 kg CO2e. L

Serveras endast som hel meny för 489:-



DRYCKESMENY

CHAMPAGNE DOMAINES BARONS

DE ROTHSCHILD BRUT

CHAMPAGNE, FRANKRIKE

HENRI EHRHART RIESLING

ALSACE, FRANKRIKE

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD

– LÉGENDE "R"

BORDEAUX, FRANKRIKE

BARON DE FARNALS D.O. MUSCAT

VALENCIA, SPANIEN

389:-

ALKOHOLFRI

DRYCKESMENY

ÄPPELMUST MOUSSERANDE

KIVIKS MUSTERI

FLÄDERDRYCK

BORNHOLMS MOSTERI

LEMONAD JORDGUBB/MYNTA

KIVIKS MUSTERI

159:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m. 4 juni 2025



HUVUDRÄTTER

Pris

Grillad lax

279:-

Soja- och sesambakad pak choi, chipotlesås, krutonger & saltrostade nötter.
Serveras med örtslungad potatis
1,64 kg CO2e. G, N

Lammytterfilé

289:-

Bränd Chevrékräm med honung, ratatouille på skånska tomater & smörmonterad
Demi-glace. Serveras med potatistimbal
4,35 kg CO2e. L

Grillad ryggbiff 200 g

315:-

Bearnaisesås, citronslungad mangold. Serveras med potatistimbal
3,78 kg CO2e. L

Saltbakad vårkyckling

279:-

Frästa äpplen & romanesco, Velouté, friterad lök. Serveras med potatisfondant
1,02 kg CO2e. L

Bergtunga

295:-

Färserad med torsk & örter, smörslungad gurka, grön sparris och tomat-
&-skaldjursreduktion. Serveras med örtslungad potatis
1,89 kg CO2e. L

Tryffelrisotto

249:-

Tryffelmarinerad tomat- och sparris, krutonger på bovete & parmesanost
1,08 kg CO2e. Vegetarisk, G, L

Blomkålsburgare

255:-

Syltad rödlök, chilimajonnäs, briochebröd, avokado, grönsallad & tomat.
Serveras med klyftpotatis
0,33 kg CO2e. Vegan, G

Pressanka

745:-/person

Traditionell fransk rätt på skånsk anka. Pressas på bricka i matsalen och serveras med
tillbehör på fat. Förbeställs minst fem dagar i förväg till sällskap på minst två personer.
1,79 CO2e. G, L

JUNIORMENY (barn upp till 11 år)

Pris

Hamburgare

129:-

90 g oxkött, briochebröd, dressing, tomat, gurka & klyftpotatis
3,64 kg CO2e. G, L

Vegetarisk burgare

119:-

90 g grönsaksburgare, hamburgerbröd, dressing, tomat, gurka & klyftpotatis
0,69 kg CO2e. Vegetarisk, G

Köttbullar

139:-

100 g köttbullar, kokt potatis, råroräda lingon, saltgurka & gräddsås
3,64 kg CO2e. G, L

Fish 'n' chips

129:-

95 g tempurapanerad torskryggsfilé, remouladesås & salta potatischips
0,43 kg CO2e. G, L

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m. 4 juni 2025



DESSERTER & OST

	Pris
Osttallrik <i>Tre utvalda ostar med dagens marmelad & filmjölsbröd</i> 1,58 kg CO2e. G, L	149:-
Chokladganache <i>Smaksatt med rom från Panama & espresso</i> 0,19 kg CO2e. L	79:-
Glasskula <i>Dagens glass (fråga personalen vilken smak som serveras idag)</i> 0,19 kg CO2e. L	59:-
Napoleonbakelse <i>Smördegslager toppade med sötad jordgubbs- och rabarberkompott samt vispad färskostcrème</i> 0,28 kg CO2e. G, L	99:-
Chokladterrin <i>Kokosgranola, syltade äpplen med ingefära & vaniljcrème</i> 0,30 kg CO2e. L, N	99:-
Piña Colada Pannacotta <i>Ananas, kokoscrème & kokosflarn</i> 0,25 kg CO2e. Vegan	95:-
Crème brûlée <i>Krämig vaniljfillning och knäckig sockeryta</i> 0,22 kg CO2e. L	105:-

DRINKS & COCKTAILS

	Pris
Sumprätta <i>Njut av en Sumprättas grumliga charm & överraskande smaker bestående av ananas, citron & blå Curaçao i denna klassiska & komiska drink</i>	115:-
Pornstar Martini <i>En magiskt vacker & god drink med smak av passionsfrukt, citrus & mousserande vin</i>	129:-
Fläder <i>Fantastisk drink som ger en lyxig känsla med smak av fläder & citron</i>	129:-
Piña Colada <i>Romdrink bestående av rom, ananasjuice & kokos. Den är flitigt beställd på semesterstränder världen över</i>	115:-

VARMA DRYCKER

	Pris
Kaffe	29:-
Te	31:-
Espresso	23:-
Dubbel Espresso	39:-
Kaffe latte	39:-
Cappuccino	39:-
Varm choklad	37:-

White Russian <i>En söt drink som består av vodka, Kahlúa & mjölk</i>	115:-
Tom Collins <i>En cocktail baserad på gin blandad med citronjuice, socker & sodavatten</i>	115:-
Dark 'n stormy <i>Highball-cocktail gjord på mörk rom & ginger beer serverad över is & garnerad med en limeskiva</i>	119:-
Solero <i>Härligt somrig drink. Vaniljtonerna i Licor 43 tillsammans med grädde & passionsfruktjuice för tankarna till en fruktig gräddglass</i>	115:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m. 4 juni 2025

CHAMPAGNE

	<i>Glas</i>	<i>Flaska</i>
FRANKRIKE		
Champagne Barons de Rothschild Brut	195:-	895:-
Champagne Barons de Rothschild Rosé		1 195:-
Champagne Barons de Rothschild Blanc de blancs		1 195:-
Champagne Barons de Rothschild Rare collection Blanc de blancs		2 449:-
Charles Mignon Premium Reserve Champagne, Brut	125:-	599:-

MOUSSERANDE

	<i>Glas</i>	<i>Flaska</i>
SPANIEN		
Berberana Cava Selección Especial Brut, <i>Penedès</i>	69:-	315:-
Berberana Gran Tradición Cava Rosé Brut, <i>Penedès</i>	72:-	325:-
ITALIEN		
Abbazia Prosecco DOC, <i>Veneto</i>	65:-	299:-
FRANKRIKE		
Labouré-Gontard Crémant de Bourgogne brut, <i>Bourgogne</i>		479:-

VITA VINER

	<i>Glas</i>	<i>Flaska</i>
FRANKRIKE		
Le Haut País - Sauvignon Blanc, <i>Périgord Pourpre</i>	79:-	299:-
Henri Ehrhart Riesling, <i>Alsace</i>	85:-	329:-
Henri Ehrhart Pinot Blanc, <i>Alsace</i>		315:-
Château de la Charrière, Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc, <i>Bourgogne</i>		485:-
Moillard-Grivot AOP Bourgogne Chardonnay, <i>Bourgogne</i>		415:-
Ferdinand Labarthe Chardonnay, <i>VdF</i>	95:-	369:-
Chablis, Gerard Tremblay, <i>Chablis</i>		595:-
Domaine Chauveau - Pouilly fumé la Charmette, <i>Loire</i>		459:-
ÖSTERRIKE		
Grüner Veltliner vom Haus, Pfaffl. <i>Niederösterreich</i>	95:-	369:-
ITALIEN		
Castellani Villa Lucia Pinot Grigio, <i>Sicilien</i>	85:-	329:-
USA		
Rodney Strong Davis Bynum Chardonnay, <i>Sonoma County</i>		749:-

RÖDA VINER

	Glas	Flaska
FRANKRIKE		
Le Haut Païs - Merlot, <i>Périgord Pourpre</i>	79:-	299:-
Terres Calcaires Côtes du Rhône AOP, <i>Côtes du Rhône</i>	85:-	329:-
Domaines Barons de Rothschild - Légende "R" Bordeaux, <i>Bordeaux</i>		389:-
Moillard-Grivot AOP Bourgogne, Pinot Noir, <i>Bourgogne</i>		515:-

ITALIEN

Cantine Montresor San Pietro Valpolicella Ripasso DOP, <i>Veneto</i>	99:-	395:-
Casa Giona Amarone Della, Valpolicella DOCG, <i>Veneto</i>		799:-
Castellani Poggio al Casone, Chianti Superiore DOCG, <i>Toscana</i>	88:-	339:-
Tenuta di Montefoscoli IGT, <i>Toscana</i>		395:-
Barolo I Leoni DOCG, <i>Piemonte</i>		469:-

SYDAFRIKA

Radford Dale Freedom - Pinot Noir, <i>Elgin</i>	105:-	415:-
-------------------------------------------------	-------	-------

ARGENTINA

Butcher's cut Premium, Malbec, <i>Mendoza</i>		329:-
-----------------------------------------------	--	-------

USA

Rodney Strong Russian River Valley, Pinot Noir, <i>Sonoma County</i>		749:-
Rodney Strong Alexander Valley, Cabernet-Sauvignon, <i>Sonoma County</i>		859:-

ROSÉVIN

	Glas	Flaska
Le Haut Païs - Merlot Rosé <i>Périgord Pourpre, Frankrike</i>	79:-	299:-
Waterford Rose Mary Blend <i>Stellenboch, Sydafrika</i>	85:-	329:-

DESSERTVIN 6 cl

	Glas
Muscat, Baron de Farnals d.o. <i>Valencia, Spanien</i>	39:-
Klassen Port Tawny, <i>Douro, Portugal</i>	49:-

ALKOHOLFRITT

	Flaska
Smeraldina, Kolsyrat vatten, 50 cl	45:-
Smeraldina, Stilla vatten, 50 cl	35:-
Läsk	26:-
<i>Pepsi, Zingo, 7Up, Pepsi Max</i>	

ALKOHOLFRITT VIN

	1/2 Flaska
Natureo Muscat, Miguel Torres, <i>Spanien</i>	79:-
Natureo Syrah, Miguel Torres, <i>Spanien</i>	79:-

ALKOHOLFRI ÖL & CIDER

	Flaska
Heineken 0,0% (Alkoholfri), 33 cl	49:-
Somersby Pear Non Alco, 33 cl	36:-

ÖL

	Flaska
Tuborg Grön 4,6% , 33 cl	52:-
Mariestad Export 5,3%, 33 cl	54:-
Carlsberg Export 5,0 % , 33 cl	54:-
Brooklyn Defender IPA, 5,5%, 33 cl	64:-
Brooklyn East IPA, 6,9%, 33 cl	64:-
Grimbergen Blonde 6,7%, 33 cl	62:-
Grimbergen Ambree 6,5%, 33 cl	62:-
Heineken 5,0%, 33 cl	54:-
Guinness 5,0%, 33 cl	59:-

CIDER & BLANDDRYCKER

	Flaska
Somersby cider, 4,5%, 33 cl <i>Olika smaker</i>	52:-
Xide Cactus Lime, 4,5%, 27,5 cl	54:-
Xide Raspberry Blossom, 4,5%, 27,5 cl	54:-



VITA VINER - Tillfälligt sortiment

	<i>Pris/flaska</i>
2018 Trossos del Priorat Abracadabra, Garnacha, Macabeo <i>Priorat, Spanien</i>	515:-
2022, 2023 Brotte Les Hauts de Barville Châteauneuf du Pape Blanc <i>Cote du Rhône, Frankrike</i>	465:-
2023 Château de la Charrière Les Champs de Morjot Chassagne Montrachet <i>Bourgogne, Frankrike</i>	969:-
2023 Château de Maligny Chablis 1. Cru Fourchaume <i>Bourgogne, Frankrike</i>	465:-
2015 Muré Clos Saint Landelin Grand Cru Gewürztraminer <i>Alsace, Frankrike</i>	445:-
2018 Muré Clos Saint Landelin Grand Cru Vorbourg Pinot Gris <i>Alsace, Frankrike</i>	495:-
2019 Muré Riesling, Clos Saint Landelin Grand Cru Vorbourg <i>Alsace, Frankrike</i>	569:-
2018 Héritiers Saint-Abel Meursault 1er Cru Les Charmes <i>Bourgogne, Frankrike</i>	1 239:-
2020 Moillard-Grivot Meursault Chardonnay, Bourgogne <i>Bourgogne, Frankrike</i>	1 425:-
2023 Domaine Perrachon Pouilly-Fuissé <i>Bourgogne, Frankrike</i>	629:-

RÖDA VINER - Tillfälligt sortiment

	<i>Pris/flaska</i>
2016 Azienda Agricola Mario Giribaldi Barolo DOCG Ravera Riserva <i>Piemonte, Italien</i>	945:-
2020 Fabiano Amarone della Valpolicella Classico DOCG <i>Veneto, Italien</i>	659:-
2018 Trossos del Priorat Pam de Nas <i>Priorat, Spanien</i>	735:-
2022 Brotte Les Hauts de Barville <i>Châteauneuf du Pape, Frankrike</i>	635:-



RÖDA VINER - Tillfälligt sortiment

	<i>Pris/flaska</i>
2022 Château de la Charrière Chassagne Montrachet Les Champs de Morjot <i>Bourgogne, Frankrike</i>	559:-
2020 Domaine Moillard Grivot Vosne Romanée <i>Bourgogne, Frankrike</i>	1 395:-
2021 Domaine Moillard-Grivot Echezeaux Grand Cru <i>Bourgogne, Frankrike</i>	4 775:-
2018 Héritiers Saint-Abel Chambolle Musigny les Athets <i>Bourgogne, Frankrike</i>	1 029:-
2018 Héritiers Saint-Abel Chambolle Musigny 1er Cru Les Noirots <i>Bourgogne, Frankrike</i>	1 445:-
2020 Muré Clos Saint Landelin Pinot Noir <i>Alsace, Frankrike</i>	925:-
2016 Château Lafite Rothschild 1. Cru Classé, Pauillac <i>Bordeaux, Frankrike</i>	19 200:-
2004 Château Mouton Rothschild 1. Cru Classé, Pauillac <i>Bordeaux, Frankrike</i>	12 800:-
2018 Château d'Armailhac Grand Cru Classé, Pauillac <i>Bordeaux, Frankrike</i>	1 495:-
2018 Le Dix de Los Vascos <i>Colchagua Valley, Chile</i>	765:-

DESSERT- & SÖTA VINER - Tillfälligt sortiment

	<i>Pris/flaska</i>
2009 Domaines Barons de Rothschild, Château Rieussec Sauternes, <i>Bordeaux, Frankrike</i>	1 855:-
2016 Rene Muré Clos Saint Landelin Pinot Gris, Selection de Grains Nobles <i>Alsace, Frankrike</i>	1 029:-
2001 Château D'yquem Sauternes <i>Bordeaux, Frankrike</i>	3 895:- / 1/2 flaska



AFTER DINNER

	Pris
Espresso Martini <i>En kall koffeinhaltig alkoholhaltig dryck gjord med espresso, kaffelikör & vodka</i>	101:-
Guldkant <i>Hälften Cognac & hälften Punsch serveras i en cognacskupa</i>	115:-
Golden Cadillac <i>Denna krämiga klassiska martini bestående av kakaolikör, vaniljlikör & grädde passar bra till nästan alla söta desserter, men framför allt till de som innehåller choklad</i>	115:-
Brandy Alexander <i>En dekadent dessertcocktail från tidigt 1900-tal. Det är en söt & krämig blandning av lika delar brandy, crème de cacao & grädde</i>	115:-
Show me the monkey <i>Det här är vår egen favorit, en whisky & äpple cocktail som behagar massan</i>	129:-

COFFEE DRINKS

	Pris
Kaffe Karlsson <i>En variant på Irish coffee. Kaffe, övispad grädde, Baileys & apelsinlikör</i>	101:-
Irish coffee <i>Kaffedrink som består av irländsk whiskey, socker, varmt kaffe & vispgrädde</i>	101:-
Coffee Parisienne <i>Grand Marnier i ett vinglas, fyllt med kaffe & toppad med vispgrädde</i>	101:-
Coffee D.O.M <i>Det här är en drink för de som vill ha ett lite sötare alternativ till en Irish coffee, Bénédectinelikör blandad med kaffe, toppad med grädde</i>	101:-
Coffee Baileys <i>Baileys i ett vinglas, fylld med kaffe & toppad med vispgrädde</i>	101:-

AVEC

	Pris 4 cl	Pris 6 cl
WHISKY		
Glen Garioch 12y, single malt (Highland)	74:-	111:-
Laphroaig four oak, single malt (Islay)	84:-	126:-
Monkey shoulder, blended (Speyside)	84:-	126:-
Auchentoshan dark oak, blended (Lowland)	84:-	126:-
Bowmore 25Y, Single malt (Islay)	436:-	654:-
COGNAC		
Renault bleu nuit V.S	68:-	102:-
Rémy Martin V.S.O.P	84:-	126:-
Renault Carte Noir V.S.O.P	96:-	144:-
Braastad XO	104:-	156:-
ROM		
Diplomático Reserva Exclusiva	84:-	126:-
Planteray XO 20th Anniversary	84:-	126:-
Ron Zacapa 23y	104:-	156:-



AVEC

	<i>Pris 4 cl</i>	<i>Pris 6 cl</i>
VODKA		
Tito's handmade vodka	68:-	102:-
Nemiroff vodka de luxe	74:-	111:-
Grey Goose vodka	84:-	126:-
CALVADOS		
Calvados boulard V.S.O.P	84:-	126:-
GRAPPA		
Sarpa Barrique di Poli Grappa	116:-	174:-
LIQUEUR		
Baileys irish cream	68:-	102:-
Cointreau	68:-	102:-
Benedictin D.O.M	68:-	102:-
Grand Marnier	68:-	102:-
Licor 43	68:-	102:-
Seve Fournier	68:-	102:-
Xanté ("xanté poire au cognac")	68:-	102:-
Galliano	68:-	102:-
BITTERS		
Jägermeister	62:-	93:-
Gammel dansk	62:-	93:-
Fernet Branca	62:-	93:-
PUNSCH		
Carlshamns Flaggpunsch	68:-	102:-
TEQUILA		
Patrón Tequila silver	84:-	126:-
Patrón Tequila reposado	96:-	144:-
Patrón Tequila añejo	116:-	174:-