

# Nilssons

VINBAR | RESTAURANG | MATRUM

Välkommen till Nilssons restaurang

Här lagar vi mat med hjärtat – och en liten glimt i ögat. Vi älskar det nordiska, men inspireras också av smaker långt bortifrån. Sätt dig till bords och låt oss servera något gott, enkelt, ärligt och gärna med en twist

Welcome to Nilssons Restaurant

Here, we cook with heart—and a playful wink. We love Nordic flavors, but also draw inspiration from faraway tastes. Take a seat and let us serve something delicious, simple, honest, and preferably with a twist.

# Nilssons

VINBAR | RESTAURANG | MATRUM

## PREDRINKS

### MOUSSERANDE / SPARKLING

<b>DELAPIERRE, CAVA</b> <i>Macabeu/Xarel-lo/Parellada, Spain</i>	<b>115</b>
<b>LE CONTESSE, BRUT, PROSECCO</b> <i>Glera, Italy</i>	<b>115</b>
<b>ETIENNE DUMONT, BRUT CHAMPAGNE</b> <i>Pinot Meunier/Pinot Noir /Chardonnay, France</i>	<b>145</b>

### ÖL / BEER

<b>MARIESTADS EXPORT 5,3% 50cl</b>	<b>99</b>
<b>MELLERUDS UTMÄRKTA PILSNER 4,5% 33cl</b>	<b>87</b>
<b>BULLDOG PALE ALE OFILTRETRAD 5,0% 33cl</b>	<b>89</b>
<b>SITTING BULLDOG IPA 6,4% 33cl</b>	<b>99</b>

### COCKTAILS

<b>MALMÖ MULE</b> <i>Malmö gin/ginger beer/lime</i>	<b>170</b>
<b>GRANATE</b> <i>Beefeater Pink gin/grenadin/cranberry/lime/pomegranate</i>	<b>160</b>
<b>VERMOOD</b> <i>Antica Formula sweet vermouht/tonic</i>	<b>145</b>

### ALKOHOLFRITT / NON-ALCOHOLIC

<b>GLAS ALKOHOLFRITT MOUSSERANDE</b> <i>Non-alcoholic sparkling wine</i>	<b>80</b>
<b>GLAS ALKOHOLFRITT VIN</b> <i>Non-alcoholic wine</i>	<b>80</b>
<b>MARIESTADS ALKOHOLFRI 0,5% 33cl</b>	<b>57</b>
<b>BULLDOG EASY RIDER IPA 0,4% 33cl</b>	<b>57</b>



VÅR MENY VÄXLAR MED SÄSONGERNA OCH  
LYFTER FRAM DET BÄSTA FRÅN VÅRT LOKALA  
SKAFFERI, MED SVENSKA RÅVAROR OCH  
MINDRE PRODUCENTER NÄR SÄSONGEN  
TILLÅTER  
OCH ALLTID MED EN HEMLAGAD KÄNSLA

OUR MENU CHANGES WITH THE SEASONS AND  
HIGHLIGHTS THE BEST FROM OUR LOCAL  
PANTRY, USING SWEDISH INGREDIENTS AND  
SMALL-SCALE PRODUCERS WHENEVER THE  
SEASON ALLOWS – ALWAYS WITH A  
HOMEMADE TOUCH

# Nilssons

VINBAR | RESTAURANG | MATRUM

## SMÅTT & SNACKS / BITES & SNACKS

<b>BJÄRE CHIPS- SALTADE ELLER GRÄDDFIL LÖK</b> 45 <i>Bjäre potato crisps- salted or sour cream &amp; onion</i>	
<b>MARINERADE NOCELLARA OLIVER</b> 55 <i>Marinated noccellara olives</i>	
<b>VALENCIA MANDLAR</b> 65 <i>valencia almonds</i>	
<b>IBERICO FLÄSKSVÅLAR, PRÄSTOSTDIPP</b> 95 <i>Iberico pork rinds, cheese dip (Ä,M)</i>	
<b>BRÖDSERVERING - HEMBAKAT M TILLBEHÖR</b> 95 <i>Breadservering - homebaked with condiments (G,M)</i>	
<b>OSTRON MIGNONETTE STYCK PRIS</b> 45 <i>Oysters mignonette unit price (BS,SU)</i>	
<b>FRITERADE OSTRON</b> 105 <b>SOJA- &amp; TIMJANEMULSION, RÖKT REGNBÅGSRÖM</b> <i>Deep fried oysters, soy &amp; thyme emulsion (BS,SU,G,Ä,SE,F,SB) smoked rainbow trout roe</i>	
<b>RAMSLÖKSKROKETTER</b> 105 <b>PARMESAN, JALAPEÑO</b> <i>Ramson croquettes, parmesan, jalapeño (SB,M,Ä,G)</i>	
<b>LÖJROM, FRITERAD POTATISTERRIN</b> 195 <b>CRÈME FRAICHE, RÖDLÖK (F,M,Ä)</b> <i>Bleak roe, fried potato terrine, crème fraîche, red onion</i>	

## MELLAN & DELBART / MID SIZE & SHAREABLE

<b>CHARK, OST, BRICHOE, CORNICHONS</b> 225 <i>Cold cuts, cheese, brioche, gherkins (M,G,SU)</i>	
<b>FRITERAD POTATIS- &amp; LIBBSTICK WONTON VÅRLÖK, MOROTSPURÉ, ÄPPLEGELÉ</b> 155 <i>Fried potato &amp; lovage wonton (Ä,G,M,SU) spring onion, carrot purée, apple jelly</i>	
<b>ORELUNDSTOMATER, BUFFELMOZZARELLA BASILIKAGREMOLATA</b> 155 <i>Orelund tomatoes, buffalo mozzarella (SU,M) basil gremolata</i>	
<b>VIT SPARRIS, NÄSSELEMULSION FLÄDERGELÉ, STENBITSROM, HASSELNÖTTER</b> 175 <i>White asparagus, nettle emulsion (Ä,SE,SU,F,N) elderflower jelly, lumpfish roe, hazelnuts</i>	
<b>GRAVAD &amp; ELDAD RÖDRÅKA, RÄDISA BACONCRISP, BRYNT SMÖRCRÈME, KOLBRÖD</b> 175 <i>Cured &amp; blackened red shrimp, radish, (BS,M,G) bacon crisp, browned butter cream, coal bread</i>	
<b>OXCARPACCIO, MARCONAMANDEL GAMMEL KNAS, GRAVAD CITRON, CITRONTIMJAN</b> 185 <i>Beef carpaccio, marcona almond, aged cheese (M,N) cured lemon, lemon thyme</i>	

## HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

<b>SALTBAKAD &amp; GRILLAD ROTSELLERI, PÄRON BLOMKÅL, TRYFFEL, BRYNT NÄSSELVELOUTE</b> 265 <i>Salt-baked &amp; grilled celeriac, pear, cauliflower (SU,M) truffle, browned nettle velouté</i>	<b>HASSELBACK PÅ GULBETA, MOROTSPURÉ BÖNSALSA, SPARRIS, PISTAGE- &amp; PERSILJESÅS</b> 245 <i>Hasselback on yellow beet, carrot purée (SB,SU,M,N) asparagus, bean salsa, pistachio- &amp; parsley sauce</i>
<b>STEKT RÖDTUNGA, RABARBER, STEKLÖK PANCETTA, RAMSLÖK, PEPPAROTSBEURRE BLANC</b> 355 <i>fried Sole, rhubarb, fried onion, pancetta (F,M,SU) ramson, horseradish beurre blanc</i>	<b>SMASHBURGARE, ÖRT- &amp; BACONRELISH, OST SYRAD RÖDLÖK, KÖRVELAIOLI, POMMES FRITES</b> 235 <i>Smash burger, herb &amp; bacon relish, cheese (M,G,Ä,SE,SU) pickled red onion, chervil aioli, french fries</i>
<b>GRILLAD PLUMA PÅ RAPSGRIS, SPARRIS RAMSLÖKSSALSA VERDE, MANGOLD, CITRUSKY</b> 295 <i>Grilled Pluma of rapeseed pig, ramson salsa verde (M,SU) asparagus, swiss chard, citrus jus</i>	<b>PERCYS KÖTTBULLAR, POTATISPURÉ RÅRÖRDA LINGON, PRESSGURKA, GRÄDSDÅS</b> 225 <i>Percy's meatballs, cream sauce, (M,SB,Ä,SU) lingonberries, cucumber, potato puree</i>
<b>GRILLAD RYGGBIFF, ÄRTOR, BÖNOR SMÖRAD ROSÉPEPPAR ESPAGNOLE</b> 365 <i>Grilled sirloin steak, peas, beans, kale (SB,SU,M) buttered pink pepper Espagnole</i>	

(G) Gluten | (L) Laktos/Lactose | (M) Mjölprotein/Milk protein | (S) Selleri/Celery (SB) Soja Baljväxt/Soy Legume | (Ä) Ägg/Egg | (SU) Sulfiter/Sulfites | (F) Fisk/Fish (BS) Blötdjur Skaldjur/Mollusc Shellfish | (N) Nötter/Nuts | (SE) Senap/Mustard | (SM) Sesam/Sesame

Vi informerar gärna om ursprungsland för köttet som serveras.

# Nilssons

VINBAR | RESTAURANG | MATRUM

## CHAMPAGNE / SPARKLING

		
<b>DELAPIERRE, CAVA</b> <i>Macabeu/Xarel-lo/Parellada, Spain</i>	115	545
<b>LE CONTESSE, BRUT, PROSECCO</b> <i>Glera, Italy</i>	115	545
<b>DUMONT, BRUT CHAMPAGNE</b> <i>Pinot Meunier/Pinot Noir /Chardonnay, France</i>	145	795

## FLASKÖL / BOTTLED BEER

<b>MARIESTADS EXPORT 5,3%</b> 50cl	99
<b>MELLERUDS UTMÄRKTA PILSNER 4,5%</b> 33cl	87

### GOTLANDS BRYGGERI

<b>BULLDOG PALE ALE OFILTRERAD 5,0%</b> 33cl	89
<b>SITTING BULLDOG IPA 6,4%</b> 33cl	99
<b>WISBY STOUT 5,0%</b> 33cl	99

### HYLLIE BRYGGERI

<b>SKÅNSK PILS OFILTRERAD 5,0%</b> 33cl	85
<b>SKÅNSK LAGER 5,2%</b> 33cl	85
<b>LIBERATION LAGER GLUTEN-FREE 4,5%</b> 33cl	85

## CIDER

### BRISKA CIDER

<b>STRAWBERRY/RHUBARB 4,5%</b> 33cl	89
<b>PEACH/RIESLING 4,5%</b> 33cl	89

## ALKOHOLFRIIT / NON-ALCOHOLIC

<b>LOKA NATURELL/CITRON</b> 33cl	47
<b>COCA COLA / COLA ZERO</b> 33cl	47
<b>SPRITE / FANTA / FANTA LEMON ZERO</b> 33cl	47
<b>MARIESTADS ALKOHOLFRI 0,5%</b> 33cl	57
<b>BULLDOG EASY RIDER IPA 0,4%</b> 33cl	57
<b>BRISKA CIDER PÅRON 0,5%</b> 33cl	57
<b>GLAS ALKOHOLFRIIT VIN</b>	80
<b>GLAS ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE</b>	80

## VITA VINER / WHITE WINE

		
<b>PERCYS VITA</b> <i>Chardonnay/Grillo, 2022, Sicily Italy</i>	115	460
<b>VALLADO PRIMA DOURO WHITE</b> <i>Moscatel Galego, 2023, Douro Portugal</i>	119	595
<b>LENWOOD, VIN BICHER</b> <i>Chardonnay, 2023, California USA</i>	119	595
<b>LES CLAVELINES DE L'ORMARINE</b> <i>Picpoul, 2024, Languedoc France</i>	119	595
<b>GUILLAUME PIN APREMONT</b> <i>Jacquère, 2024, Savoie France</i>	139	695
<b>TENUTA DI FESSINA, ERSE BIANCO</b> <i>Carricante/Catarratto, 2021, Sicily Italy</i>	139	695

## ROSÉVIN / ROSE WINE

		
<b>JEANJEAN ART DE FRANCE ROSÉ</b> <i>Cinsault, 2024, Languedoc-Rousillon France</i>	115	460

## RÖDA VINER / RED WINE

		
<b>PERCYS RÖDA</b> <i>Nero d'Avola/Shiraz, 2023, Sicily Italy</i>	115	460
<b>NAVASCUÉS MANCUSO</b> <i>Garnacha, 2020, Cariñena Spain</i>	129	645
<b>ELENA WALCH LAGREIN</b> <i>Lagrein, 2024, Alto Adige Italy</i>	129	645
<b>LES ATHLÈTES DU VIN</b> <i>Pineau d'Aunis, 2023, Loire France</i>	129	645
<b>SELVAPIANA CHIANTI RUFINA</b> <i>Sangiovese, 2024, Tuscany Italy</i>	139	695
<b>DOMAINE CHEZE SAINT JOSEPH RO-RÉE</b> <i>Syrah, 2023, Rhone France</i>	149	745

IN THE MOOD FOR  
SOMETHING SPECIAL?  
ASK FOR THE BIG WINE LIST!