



Stenmarks

restaurang | växthus

PIZZA

MARGARETA 120 kr
tomatsås, komozzarella, basilikaolja

OST OST OST 145 kr
ädelost, välagrad herrgård, komozzarella, salviasmör

FLÄSK & CHILIBEA 155 kr
konfiterad grishals, smörstekt portabello, komozzarella, chilibeans

NÖTIG BASILIKA 155 kr
tomatsås, rökt nötkött, komozzarella, basilikaolja

GUDOMLIGA MARGARETA 170 kr
tomatsås, buffel- och komozzarella, parmesan 36 mån, semitorkade tomater, basilikaolja, lufttorkad skinka
• utan lufttorkad skinka 155 kr

HIMMELSK SKIVLING 155 kr
vitlöksbakad ostronskivling, friarielli, tomatpasta på soltorkade tomater, parmesan, komozzarella

STARK SALAMI 165 kr
tomatsås, rökt mozzarella, provolone, calabra, syltad jalapeño, rosmarinhonung, parmesan 36 mån

HUMRIGA RÄKAN 175 kr
tomatsås, komozzarella, handskalade räkor marinerade i olivolja, persilja, vitlök och chili, hummeremulsion

RÖKIG SKIVLING 175 kr
vitlöksbakad ostronskivling, friarielli, tomatpasta på soltorkade tomater, parmesan, komozzarella, rökt sidfläsk

ROSTAD AUBERGINE 160 kr
muhamara, rostad aubergine, basilikacremé, fältsallad, dadelvinägrett, granatäpple, rostade pumpafrön, nötigt umamismul

STÖRRE RÄTTER

BUFFLIG TOMATSALLAD 165 kr
buffelmozzarella, färska och confiterade gårdstomater, basilikacremé, krispiga brödsmlur

LASAGNE CON RAGU 195 kr
Högre, bringa, guanciale, säsongens gröna blad med fransk senapsdressing

MELANZANE ALA PARMIGIANA 175 kr
Aubergine, tomat, orlimliga mängder parmesan, säsongens gröna blad med fransk senapsdressing

SNACKS

GRYTFRITERADE CHIPS 45 kr

VALENCIAMANDLAR 45 kr

OLIVER 55 kr
nocellara och leccino

SALTGURKA 55 kr
rosmarinhonung, syrad grädde

SALAMI sinta senese 55 kr

LUFTTORKAD GRISNACKE 55 kr
från Parma

LUFTTORKAD SKINKA 75 kr
från Parma

LAGRAD HÅRDOST 65 kr
ubriaco med päronmarmelad

SMÅRÄTTER

STENMARKS VITKÅLSSALLAD 45 kr

GRÖN PIZZASALLAD 55 kr
marinerad, parmesanemulsion, inlagd schalottenlök, krutonger

TOMATCARPACCIO 55 kr
anchoas yurrita, oskyldig olivolja

ROSTAD SPETSKÅL 70 kr
orimliga mängder brynt smör, rostade hasselnötter, lagrad parmesan

BUFFLIG TOMATSALLAD 95 kr
buffelmozzarella, färska och confiterade gårdstomater, basilikacremé, krispiga brödsmlur

MUHAMARA 55 kr
krispigt bröd, dadelhonung, granatäpple, sumak

VÄXTHUSETS CHARK & OST 195 KR
en massa goda tillbehör

DESSERTER

EN KULA PISTAGEGLASS 55 kr
med rostade pistagenötter, balsamico-honung, rosmarin

DESSERTOST 75 kr
la tur, växthusets marmelad, krispigt flarn

KLADDIG CHOKLAD 85 kr
Svenska blåbär rostade hasselnötter, brynt vit choklad, creme cru

MINICALZONE m PISTAGE 85 kr
efterrättspizza med pistagecremé



Stenmark

restaurang | växthus

ALKOHOLFRITT

Mineralvatten	30 kr
Sodalicious cola	35 kr
Sodalicious apelsin	35 kr
Sodalicious ginger beer	35 kr
Kiviks lemonad	45 kr
Kiviks aroma	45 kr
Tomorrow Brewing, ofiltrerad lager 0,5%	60 kr
Dugges Tropic Thunder 0,5%	60 kr

FATÖL

20cl 40cl

Hyllie Bryggeri Kellerpils, ofiltrerad 5,0%	38 kr	75 kr
Hyllie Bryggeri Sunny Disposition pale ale 5,7%	45 kr	90 kr
Dugges Pale Ale 4,2%	45 kr	90 kr
Perfectly Squared Hoppportunity IPA 6,5%	50 kr	100 kr

BURK/FLASKA

Hyllie Bryggeri Liberation gluten-free lager 4,5% 33cl	75 kr
Hyllie Bryggeri Meadows Gose 4,7% 33cl	85 kr
Perfectly Squared Prego Prego Italian Pilsner 5,3% 33cl	90 kr
Brewski Uffe Gluten-free West Coast IPA 5,9% 33cl	100 kr
Hyllie Bryggeri Meanwhile in Nowhere Hazy DIPA 7,5% 33cl	100 kr
To ØI #DIPA 8,7% 44cl	120 kr
Dugges Asteroid Hazy IPA 6,5% 50cl	120 kr
Tenhands Norrstrand Tropical Sour 4,5% 44cl	120 kr
Brewski Nibs, Imperial Chocolate Stout 11,2% 33cl	120 kr
Naffentorps Äppelcider Bea 6,5% 33cl	85 kr

GROGG

Skegrie Mule, virtuous bitter lemon, ingefära	135 kr
Gin à Tonic från Skånska Spritfabriken	135 kr
Österlen Lemonad från Skånska Spritfabriken	150 kr

DESTILLAT 4 cl

Virtuous Vodka Rye	100 kr
Double cask whisky, Hemvändaren, 8 år	145 kr
Österlen, äppeldestillat, Skånska Spritfabriken	135 kr
Skånsk Åker, rom på beta, Skånska Spritfabriken	135 kr



Stenmarks
restaurang | växthus

VIN PÅ GLAS

VITT:

Domaine Vinsmoselle Auxerois 115 kr
Markus Molitor Riesling 145 kr

ORANGE:

Tre Monti Albana 125 kr

RÖTT:

Tre Monti Rubicone Sangiovese 115 kr
Johanninger Pinot Noir 130 kr
Tenuta Magliavacca Grigolino 145 kr
Ampelos Cellars Pinot Noir 160 kr

DESSERT 8 cl:

Naffentorps iscider Isodor 115 kr

FLASKOR

BUBBEL:

Ai Galli Prosecco 600 kr
Crémant du Luxembourg 700 kr
Baron Albert Champagne 850 kr

VITT:

Diwald Riesling 700 kr
Francone Chardonnay 700 kr
Markus Molitor Haus Klosterberg
Troocken Riesling 700 kr
Thora Vingård Solaris 950 kr
Domain Henri Prudhorn Sur
Gamay Bourgogne 700 kr

RÖTT:

Petit Boison Rouge Cotes du Rouge 650 kr
Tenuta Magliavacca Grigolino 750 kr
Francone Gallina Barbaresco 850 kr
Ampelos Cellars Pinot Noir 850 kr
Ligua Franca Pinot Noir 950 kr
Mascarello Barolo 1100 kr