

— Sankt Markus —  
**Vinkällare**  
Anno Domini 2000

*Luxus Buffé*

*En mängd kalla Delikatesser!  
Våra inlagda sillar, Lax i två olika smaker, marinerad Oxfilé,  
Kallskuret, marinerad Kyckling,  
Tomat- och Mozzarellasallad, Källarens Rostbiff, m.fl.*

*Vinkällarens Fisk & Skaldjursoppa!*

*Varmrätter i form av Fläskfilé med Shiitakesvamp, Gratinerad Röttunga,  
Vitlöksdoftande Potatisgratäng, husets Lasagne m.fl.*

*Dessertbuffé med ett varierat utbud;  
Man hittar bland andra, Tiramisu, Daimtårta, Cheesecake, Äppelpaj, m.fl.*

*Avsluta med Ostskänken som innehåller ett antal olika sorters  
fantastiska Ostar.*

*Ät och njut länge!*

*Buffén 285:-*

*Succén med vårt reducerade buffépris, 213 kr per person på  
måndagar fortsätter under våren 2012*

*Dryckespaket till buffén 285:-  
Lågalkohol alternativ 125:-*

*Med reservation för ändringar*

— Sankt Markus —  
**Vinkällare**  
Anno Domini 2000

## *À la Carte*

### **Förrätter**

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <i>Vinkällarens Fisk &amp; Skaldjurs-soppa</i>   | <i>Petit 87 :- Grande 125 :-</i> |
| <i>Vinkällarens Hummersoppa</i>  | <i>Petit 87 :- Grande 125 :-</i> |
| <i>Löjrom på klassiskt vis med hackad rödlök och crème fraîche serverat på en brioche.</i>     | <i>125 :-</i>                    |
| <i>Delikatesstallrik med läckra charkuterier som serveras med Parmesanchips och Olivcrème.</i> | <i>108 :-</i>                    |

### **Varmrätter**

|  |               |
|--|---------------|
| <i>Chateaubriand med potatiskrocketter och vinhandlarens sås.</i>                            | <i>224 :-</i> |
| <i>Sotad lammrygg med rotfruktsgratäng serveras med calvadossyltade äpplen och rödbetor.</i> | <i>211 :-</i> |
| <i>Citronbakad hälleflundra toppad med hummersmör, serveras med sparris-lasagne.</i>         | <i>220 :-</i> |
| <i>Svamp och primörfyllad vårrulle med fetaost crème och bakade plommontomater.</i>          | <i>143 :-</i> |

### **Barnmeny**

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Oxfile med stekt potatis och skysås</i> | <i>81 :-</i> |
| <i>Vaniljglass med chokladsås</i>          |              |

*Med reservation för ändringar*

— Sankt Markus —  
**Vinkällare**  
Anno Domini 2000

## *Desserter*

|  |        |
|--|--------|
| <i>Bourbon Brûlée</i>  | 94 :-  |
| <i>Källarens Melba</i><br><i>Vaniljglass, Hallonsorbet &amp; Persikosorbet</i> | 103 :- |
| <i>Tiramisu</i>  | 85 :-  |
| <i>Tryffel</i>   | 22 :-  |
| <i>Dessertbuffé i samband med á la carte</i>                                   | 99 :-  |
| <i>Ostbuffé i samband med á la carte</i>                                       | 108 :- |
| <i>Källarens Osttallrik</i>  | 90 :-  |
| <i>Endast ostbuffé</i>   | 152 :- |

— Sankt Markus —  
**Vinkällare**  
Anno Domini 2000

## *Biskopens Meny*

*Aperitif*

★

*Vinkällarens Fisk & Skaldjurssoppa*

★★

*Sotad lammrygg med rotfruktsgratäng serveras med  
calvadossyltade äpplen och rödbetor.*

★★★

*Bourbon Brûlée*

*Meny 358 :-*

*Dryckespaket 350 :-  
Lågalkohol alternativ 125 :-*

*Med reservation för ändringar*

— Sankt Markus —  
**Vinkällare**  
Anno Domini 2000

*Kardinalens Meny*

*Aperitif*

☆

*Delikatesstallrik med läckra charkuterier som serveras med Parmesanchips och Olivcrème.*

☆☆

*Citronbakad hälleflundra toppad med hummersmör,  
Serveras med sparrisasagne.*

☆☆☆

*Tiramisu*

*Meny 376 :-*

*Dryckespaket 370 :-  
Lågalkohol alternativ 125 :-*

*Med reservation för ändringar*

— Sankt Markus —  
**Vinkällare**  
Anno Domini 2000

*Påvens meny*

*Aperitif*

★

*Vinkällarens Hummersoppa*

★★

*Löjrom på klassiskt vis med hackad rödlök och crème fraiche  
serverat på en brioch.*

★★★

*Chateaubriand med potatiskroketter och vinhandlarens sås.*

★★★★

*Osttallrik*

★★★★★

*Vinkällarens Melba, Vaniljglass, Hallonsorbet & Persikosorbet*

*Meny 539 :-*

*Dryckespaket 475 :-*

*Lågalkohol alternativ 185 :-*

*Med reservation för ändringar*

# — Sankt Markus — Vinkällare

Anno Domini 2000

*S:t Markus Vinkällare har förgyllt Malmö sedan sekelskiftet, med sin härliga atmosfär, den fantastiskt buffén och vårt breda vinsortiment, men det som är bra kan bli bättre...*

*Vi arbetar ständigt med förbättringar och "moderniserar" nu vår buffé med nya smaksensationer!*

*Ni kommer också att upptäcka, att det är samma trivsamma prisnivå som tidigare och att vi dessutom **sänker** priset på vår läckra buffé på måndagar under våren 2012.*

— Sankt Markus —  
**Vinkällare**  
Anno Domini 2000

*Luxus Buffé*

*A variety of cold delicacies!*

*Our pickled herring, salmon in two different flavors, marinated Fillet of beef,  
Cold meats, marinated chicken,  
Tomato and mozzarella salad, cold roast beef, etc.*

*The wine cellar's seafood soup!*

*Main courses; Fillet of pork with shiitake mushrooms, Witch flounder  
gratin, Aromatic Garlic Potatoes, Lasagna of the House, etc.*

*Dessert buffet;*

*You will find, among others, Tiramisu, Daimtårta, Cheesecake, Apple Pie, etc.*

*Finish with cheese buffet containing a number of different kinds of  
flavorsome Cheese.*

*Eat and enjoy for a looong time!*

*Buffet 285 kr*

*The success with our Monday reduced buffet price, 213 kr a person  
will continue during the spring 2012.*

*Drink package to the buffet 285 kr  
Low alcohol alternatives 125 kr*

*Med reservation för ändringar*

# — Sankt Markus — Vinkällare

Anno Domini 2000

## *À la Carte*

### *Appetizers*

|   |                    |                      |
|---|--------------------|----------------------|
| <i>Wine Cellar's seafood soup</i>   | <i>Petit 87 kr</i> | <i>Grande 125 kr</i> |
| <i>Wine Cellar's lobster soup</i>   | <i>Petit 87 kr</i> | <i>Grande 125 kr</i> |
| <i>Roe with the traditional accompaniments of chopped red onion and sour cream served on a brioche.</i> |                    | <i>125 kr</i>        |
| <i>Charcuterie platter served with Parmesan Crisps and Olive Cream.</i>                                 |                    | <i>108 kr</i>        |

### *Main Courses*

|   |               |
|---|---------------|
| <i>Chateaubriand with potatoes croquettes and the wine trader's sauce.</i>                        | <i>224 kr</i> |
| <i>Blackened lamb back with root vegetable served with calvados apples and pickled beets.</i>     | <i>211 kr</i> |
| <i>Lemon Baked Halibut topped with lobster butter, served with asparagus lasagna.</i>             | <i>220 kr</i> |
| <i>Mushroom and vegetable filled spring rolls with feta cheese crème and baked plum tomatoes.</i> | <i>143 kr</i> |

### *Children's Menu*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Beef tenderloin with fried potatoes and gravy</i> | <i>81 kr</i> |
| <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>        |              |

*Med reservation för ändringar*

— Sankt Markus —  
**Vinkällare**  
Anno Domini 2000

## *Desserts*

|   |               |
|---|---------------|
| <i>Bourbon Brûlée</i>   | <i>94 kr</i>  |
| <i>The wine cellar's Melba</i><br><i>Vanilla ice cream, raspberry sorbet &amp; peach sorbet</i> | <i>103 kr</i> |
| <i>Tiramisu</i>   | <i>85 kr</i>  |
| <i>Truffles</i>   | <i>22 kr</i>  |
| <i>Dessert Buffet in combination with a la carte</i>  | <i>99 kr</i>  |
| <i>Cheese in combination with a la carte</i>  | <i>108 kr</i> |
| <i>The wine cellar's Cheese platter</i>   | <i>90 kr</i>  |
| <i>Our cheese buffet</i>  | <i>152 kr</i> |

— Sankt Markus —  
**Vinkällare**  
Anno Domini 2000

*Bishop's Menu*

*Aperitif*

\*

*The wine cellar's seafood Soup*

\*\*

*Blackened lamb back with root vegetable, served with  
calvados marinated apples and pickled beets.*

\*\*\*

*Bourbon Brûlée*

*Menu 358 kr*

*Drink package 350 kr  
Low alcohol alternatives 125 kr*

*Med reservation för ändringar*

— Sankt Markus —  
**Vinkällare**  
Anno Domini 2000

*Cardinal's Menu*

*Aperitif*

★

*Charcuterie platter  
served with Parmesan Crisps and Olive Cream*

★★

*Lemon Baked Halibut topped with lobster butter,  
served with asparagus lasagna.*

★★★

*Tiramisu*

*Menu 376 kr*

*Drink package 370 kr  
Low alcohol alternatives 125 kr*

*Med reservation för ändringar*

— Sankt Markus —  
**Vinkällare**  
Anno Domini 2000

*The Pope's menu*

*Aperitif*

★

*Wine Cellar's lobster soup*

★★

*Roe with the traditional accompaniments of chopped red onion  
and crème fraiche served on a brioche.*

★★★

*Chateaubriand with potato croquettes and the wine trader's sauce.*

★★★★

*Cheese platter*

★★★★★

*The wine cellar's Melba, Vanilla ice cream, raspberry sorbet & peach sorbet*

*Menu 539 kr*

*Drink package 475 kr*

*Low alcohol alternatives 185 kr*

*Med reservation för ändringar*

— Sankt Markus —  
**Vinkällare**  
Anno Domini 2000

*S:t Markus Vinkällare has given luster to, and embellished Malmö restaurant life since the turn of the century, with its delightful atmosphere, magnificent buffet and wide ranging selection of handpicked wines. However, we feel that that which is good, can always be better!*

*To this end we work continuously in striving to improve and modernize our menu with new and exciting taste combinations and sensations.*

*At S:t Markus you are still able to enjoy the same affordable prices as previously, and please be aware that every Monday we offer a special reduced price on our famous buffet.*

*Med reservation för ändringar*