



REX

brasserie · vinbar · ost & chark

Charkuteri

ALEJANDRO MAGNA CHORIZO

Mustig och söt

VENTRICINA PICCANTE

Stark

ROSSETTE DE LYON /NEUTRAL

Neutralt kryddad men smakrik

FÄNKÅLSSALAMI

Peppar och fänkål

VILDSVINSSALAMI

Mustig med vilt inslag

TRYFFELSALAMI

Svart tryffel

CECINA DE LÉON

Lufttorkat oxkött med bra sälta

LARDO DI SINTA

Framdelsfett från den finaste av italienska grisar

PARMASKINKA RULIANO 24MÅN

”Världens bästa Parma”

GRAND SERRANO

Mustig och nötig

LUFTTORKADE LOKALA PRODUKTER

Älg och ren

GRISKIND

Härlig detalj med mycket fett

45:-/50 gr

IBERICO BELLOTA

Cinco jotas

Svartfotsgris från sydvästra Spanien som frigående får äta ekollon under uppfödningen, vilket efter 24 månader ger den ultimata smakupplevelsen. Kött och fett förenas i en sällan skådad harmoni. Ansedd av de flesta som världens bästa skinka.

198:-/50 gr



REX

brasserie · vinbar · ost & chark

Ostar

COMTÉ

Frankrike

16 månaders lagring, ko

GRUYÈRE

Schweiz

18 månaders grottlagring, ko

PECORINO

Italien

6 månaders lagring, får

PARMIGIANO REGGIANO

Italien

24 månaders lagring, ko

MANCHEGO

Spanien

10 månaders lagring, får

MONTE ENEBRO

Spanien

3 månaders lagring, get

SANT MATEU

Spanien

3 månaders lagring, get

BLENDÅ

Oviken, Sverige

4 månaders lagring, ko och får

BOLTJÄRN BLÅ

Strömmens mejeri, Sverige

3 månaders mognad, får

FOURME D'AMBERT

Frankrike

1-2 månaders mognad, ko

ROSSINI

Italien

3 månader + 3 månader i passito
de pantilleria, ko

35:-/bit

