

00

MAT & DRYCK MENY

SIDA 01	STARTER & SNACKS
SIDA 02	SMÅRÄTTER
SIDA 03	SALLAD & BURGER
SIDA 04	PASTA & BARNMENY
SIDA 05	PIZZA
SIDA 06	PIZZA
SIDA 07	HUVUDRÄTT
SIDA 08	ERBJUDANDE, A.W & DESSERT
SIDA 09	VINER
SIDA 10	ÖL
SIDA 11	AVEC & GT
SIDA 12	ALKOHOLFRITT

01

STARTER & SNACKS

SIDE ORDERS
GUACAMOLE,
LORDS HOT SÅS/ DRESSING,
AIOLI, BEARNAISE,
PESTO, BBQ
12-

LORDS SKAGENRÖRA

Räkor i majonnäs. Toppat med löjrom, garnerad med citron. 95

Rekommenderad öl: Brooklyn Lager fat

Rekommenderad vin: vitt vin Chablis AOC Eller ett mousserande Zonin.

FRIES & DIP

Pommes frites och lökringar med Bearnaisesås dip. 65

Rekommenderad öl: Carlsberg Export / Hof, Kronebourg 1668

OST VITLÖKSBRÖD

Nybakat pizzabröd toppat med vitlök & ost. 59

Rekommenderad öl: alla ljus lageröl.

CHIPS & SALSA

Tortilla chips serveras med Lords Hot Salsa dip & guacamole. 79

Rekommenderad öl Erdingar Hefè/ kristal / Carlsberg export / Staropramen på Fat eller falcon export fat

VÄLJ FRÅN RÄTTERNA

3 Bitar för 48- / 6 Bitar för 69 / 10 Bitar för 89

LÖKRINGAR

PANERAD TIGERRÅKOR

FRITERAD PANERAD CALAMRE

MOZZARELLA STICKS 

CHILI CHEESE

ELLER VÄLJ EN AV FÖLJANDE

SINGEL 10 Fried mix +

1 X Falcon Export 0.4L 5.0%

124-
SINGLE

DUBBLE 10 Fried mix +

2 X Falcon Export 0.4L 5.0%

159-
DUBBLE



VEGETARISKRÄTTER



STARK



VÄLDIGT STARK

02

SMA- RÄTTER

CHICKEN QUESADILLAS

En vetetortilla fylld med kyckling, ost, lök. Serveras med Lords salsa, Aioli, Guacamole. 145

*Rekommenderad öl: Brooklyn / falcon export / Budvar/ Tysk pilsner.
Rekommenderad vin vitt vin Castillo de Molina Reserva Chardonnay.*

BBQ MARINERAD KYCKLING VINGAR

serveras med aioli, selleri 5st. 79 /10st. 149 /15st. 189

*Rekommenderad öl: Erdingar Dunkel , Guinness på fat ,
Rekommenderad vin: vitt vin Sauvignon Superiore Tenuta Ca'Bolani*

CLUB SANDWISH

Grillad lantbröd fyllt med grillad kycklingfilé, bacon, sallad, tomat, ost & majonnäs serveras med krispig pommes. 139

*Rekommenderad öl: Carlsberg Export / Staropramen / Bittburger
Rekommenderad vin: vitt vin Sauvignon Superiore Tenuta
eller Rosévinet Rocca di Montemassi Syrosa*

FISH 'N CHIPS

Serveras med pommes, citron och remouladsås. 139

After work pris. 129

03

SALLAD

PROSCIUTTO & MOZZARELLA

Blandad sallad, Lufttorkade skinka, mozzarella, cocktailtomater, grana padano ost, serveras med balsamico vinegrette. 145

Rekommenderad öl: Brooklyn Lager / Grenn Goblen Cider

Rekommenderad vin: vitt vin GRAFFIGNA CENTENARIO

CESARESALLAD

Med Kyckling & Bacon 145 / med scampi 165
Romansallad, grano padano, krutonger & caesardressing.

Rekommenderad öl: Kronenbourg 1668/ Brooklyn Lager /

Rekommenderad vin: CHABLIS AOC, eller Rocca di Montemassi Syrosa rosévinet, även mousserande vin Zonin är tänkbart.

BURGER

Alla våra hamburgare serveras med hamburgarebröd, sallad och krispig pommes frites.

LORD'S SPECIAL BURGER 200g

serveras med krispig bacon, cheddarost, stekt ägg, friterade lök ringar, Lords hamburgaredressing, sallad, tomater, Lords BBQ. 169

Rekommenderad öl: St : Eriks IPA / Brooklyn IPA

Rekommenderad vin: Rött vin Tabali Reserva Syrah.

LORDS HOT GOURMET BURGER 200g

Med Lords salsa, jalapinos, röd lök, krispig bacon. 165

Rekommenderad öl: Kronenbourg Blanc / 100 w / staropramen

Rekommenderad vin: Rött vin Rocca di Montemassi Le Focaié

LORDS ORIGINAL CHEESE BURGER 200g

med cheddarost, sallad och tomater, aioli. 149

Rekommenderad öl: Lagunitas IPA / NCB 100 W / Brooklyn EIPA

Rekommenderad vin: Rött vin Tabali Reserva Syrah.



VEGETARISKRÄTTER



STARK



VÄLDIGT STARK

04

PASTA

PASTA DI MAESTRO

Pastarör med strimlad oxfilé, kantareller, purjolök, svartpeppar & gräddsås. 159

Rekommenderad öl: St Peter's IPA, Shepherd Neame IPA

Rekommenderad vin: rött vin Rocca Monitmasse

eller vitt vin Castillo de Molina Reserva Chardonnay.

PASTA SALSICCIA CON

MOZZARELLA

linguine med färsk salsiccia, spanskpeppar, mozzarella, vitt vin & tomatsås. 135

Rekommenderad öl: St eriks IPA / Lagunitas Maximus / Lagunitas IPA

Rekommenderad vin: vitt vin Castillo de Molina Reserva Carmenère.

RIGATONE AL ROSO

Strimlad kyckling i vitvinssås, saltorkade tomater & röd pesto. (Innehåller spår av nötter). 135

Rekommenderad öl: staropramen / Bittburger / Carlsberg Hof

Rekommenderad vin: vitt vin Chablis AOC,

eller rött vin Stoneleigh Pinot Noir/ Cider.

PENNE ARABBIATA

Pasta Penne i tomatsås, persilja, vitlök & spanskpeppar. 119

Rekommenderad öl: Kronenbourg 1668, Blanc / Becks / Carlsberg

Rekommenderad vin: vitt vin Castillo de Molina Reserva Chardonnay.

FRUTTI DI MARE

Bandpasta med skaldjur mix, vitt vin, vitlök, cocktail tomater och persilja. 149

Rekommenderad öl: Erdingar Hefe / Ksrital.

Rekommenderad vin: vitt vin Sauvignon Superiore Tenuta Ca' Bolani.

PENNE VERDURA

Pasta penne med färsk spenat, färska tomater, spanskpeppar, grön pesto, grana padano & vitvinssås. (Innehåller nötter) 135

Rekommenderad öl: Falcon export eller alla ljus Lager öl,

Rekommenderad vin: vitt vin graffigna centenario pinot grigio.

LINGUINE CARBONARA

Linguine pasta med bacon, svart pepper, gräddsås & grana padano 135

Rekommenderad öl: Budvar / Bittburger / Brooklyn lager

Rekommenderad vin: vitt vin Castillo de Molina Reserva Chardonnay.

BARN MENY

serveras till våra gäster under 11 år

SPAGHETTI BOLOGNESE

Serveras med köttfärsås. 85

PANNKAKOR

Med grädde & sylt. 85

FISH N CHIPS

Serveras med pommes och remouladsås. 85

BAMBINO PIZZA

Margharitta, vesuvio, capricciosa
Tropicana, Funghi, Bussola. 85



VEGETARISKRÄTTER



STARK



VÄLDIGT STARK

05

PIZZA MED CHARK

VESUVIO

Mozzarella, skinka. **109**

CALZONE

(Inbakad) Mozzarella, skinka. **119**

ANTI PASTI

Mozzarella, italiensk stark salami, bresaola, prosciutto, pecorino, rödlök, Kalamata oliver, färsk basilika. **145**

MEZZA LUNA (Halvinbakad)

Den inbakade halvan: Mozzarella, prosciutto *Andra halvan:* Mozzarella, prosciutto, rucola, olivolja, havssalt. **155**

AL POLLO

Mozzarella, bladspenat, grillad paprika, rödlök, kyckling, rostade pinjenötter. **139**

SALSICCIA

Mozzarella, salsiccia, grillad paprika, rucola, rödlök, färsk timjan, färsk basilika, nymalen svartpeppar. **129**

MAMA MIA

Mozzarella, prosciutto, soltorkade tomater, oliver, färsk basilika, nymalen svartpeppar, hyvlad grana padno. **129**

QUATTRO STAGIONI

Mozzarella, gröna musslor, skinka, räkor, Färsk champinjoner, marinerade kronärtskockor, Kalamataoliver. **135**

MAFIOSO

Mozzarella, italiensk stark salami, färsk tomat, rödlök, spansk peppar, chiliolja. **129**

CACCIATORE

Mozzarella, italiensk salami, grillad paprika, färska champinjoner. **129**

CAPRICCIOSA

Mozzarella, skinka, färska champinjoner. **125**

TROPICANA

Skinka, ananas, banan, curry. **119**

AVHÄMTNING

-10

Billigare

Glutenfri
alternativ

+ 10

Har du allergier
eller frågor om
våra ingredienser?
fråga gärna våra
personal!

PIZZA MED SKALDJUR

MARINARA

Mozzarella, grön musslor, räkor. **129**

P

FIORE

Mozzarella, färska champinjoner, räkor, skinka och färsk persilja. **129**

TONNO

Mozzarella, tonfisk, rödlök, Kalamataoliver, persilja. **115**

I

FRUTTI DI MARE

Mozzarella, kocktailtomater, calamari, grön musslor, scampi, räkor, persilja, vitlök. **145**

GAMBERETTI

Mozzarella, vitlöksmarinerad scampi, grön pesto cocktailtomater och basilika. **139**

Z

PIZZA MED KÖTT

DON CORLEONE

Mozzarella, bresaola, rucola, kocktailtomater, grana padano. **155**

Z

PROVENCALE

Mozzarella, Oxfilé, färsk vitlök, färska champinjoner, persilja, lök & bearnaise. **145**

A

MAIALI SPECIAL

Mozzarella, marinerade fläskfilé, färska tomater, färsk pressad vitlök, lök & bearnaisesås. **135**

KEBABPIZZA

färska tomater, kebabkött, pepperoni & kebabsås. **119**

MEXICANA

Mozzarella, lök, spansk peppar, köttfärs, tacosås, tacokrydda. **119**



VEGETARISK PIZZA

POMODORINI

Mozzarella, kocktailtomater, saltorkade tomater, basilika, kalamataoliver & oilvolja. **115**

FUNGI

Mozzarella, färska champinjoner. **109**

MARGHERITA

Mozzarella, färsk basilika. **109**

RUCOLA

Mozzarella, rucola, olivolja, havssalt & hyvlad grana padano. **115**

ISABELLA

Mozzarella, grillad paprika, grillad zucchini, grillad aubergine, grillade kocktailtomater, färska champinjoner, färsk vitlök, färsk basilika. **145**

PALMYRA

Fårost, färska champinjoner, grillad paprika, purjolök, röd pesto, rucola. **125**

QUATTRO FROMAGGIO

Gorgonzola, grana padano, chevréost, mozzarella & färsk basilika. **135**

JULIA DOMNA

Färsk mozzarella och grön pesto i botten, spenat blad, pinjenötter olivolja & grana padano. **139**



07

HUVUD- RÄTTER

PEPPARSTEK

En stekt 200g oxfilé rullat i grönpeppar på sidorna, med grönpepparsås, grön sparris och serveras med ditt val av tillbehör. 289

Rekommenderad öl: Lagunitas Maximus / St Eriks IPA / Westmalle Dubbel, quradubbel/

Rekommenderad vin: Rött vin: Tabali Reserva Syrah eller Rocca di Montemassi Le Focaié.

FILE MIGNON "BLACK & WHITE"

En grillad 100 g oxfilé & 100 g fläskfilé serveras med rödvinsås & bearnaisesås. 245

Rekommenderad öl: NCB 100W IPA/ Bronx pale ale

Rekommenderad vin: Rött vin CASTILLO DE MOLINA.

CHICKEN PROVENCALE

Saftigt, grillat kycklingbröst marineras med vitlök och olivolja, ugnsgillat tillsammans med marinerad fskivad potatis. 210

Rekommenderad öl: Budvar, Brooklyn Lager, Staropramen

Rekommenderad vin: vitt: Castillo de Molina Reserva Chardonnay /

Rött: Stoneleigh Pinot Noir, Rosevinet- Rocca di Montemassi Syrosa.

LAXFILÉ

Ugnsgatinerad laxfilé med mozzarella, penslas med pesto (innehåller nötter) serveras med kokt potatis & kockens val av grönsaker. 210

Rekommenderad öl: Budvar / Bittburger.

Rekommenderad vin: vitt vin Graffigna Centenario Pinot Grigio/ Rosévin Rocca di Montemassi Syrosa.

TILLBEHÖR
friterade/stekta klyft potatis,
potatiskaka, potatis duchesse,
Säsongsallad, potatisgratäng,
pommes.

08

ERBJUDANDE & AFTER WORK

After work priser gäller mån-fre 14-18 lör & sön 11-16

PLANKSTEK

Serveras med potatismos, baconlindad sparris, stekta grönsaker & grillad tomat.

A.W PRIS

OXFILÉ	259	249 (serveras med Bearnaisesås och Rödvinssås.)
BIFF	199	189 (serveras med Bearnaisesås och Rödvinssås.)
FLÄSKFILÉ	169	159 (serveras med Bearnaisesås och Rödvinssås.)
LAX	179	169 (serveras med Hollandaisesås)
KYCKLING	159	149 (serveras med Taco sås & Ailoli)



FLÄSKSCHNITZEL

serveras med rödvinssås, citron, asjovis, gröna ärtor, stekt potatis eller pommes. 129

After work pris. 119

DESSERT

CAMEMBERT

Friterad panerad camembert ost
serveras med hjortronsytt & friterad persilja 79

BELGISK CHOKLAD TÅRTA

En kladdig chokladkaka serveras med vanilj glass & choklad sås 65

GELATO

3 olika kulor glass serveras med choklad sås 69

RÖDA VINER

STONELEIGH PINOT NOIR

Kryddig, ungdomlig smak med inslag av fat, mynta, jordgubbar, ingefära och vanilj. Land Nya Zeeland, Druva Pinot noir, Region Marlborough.

Passar mycket bra till rätter med stekt kött och fågel samt halstrad fisk med smakrikare tillbehör. GL.105 / FL. 399

ROCCA DI MONTEMASSI LE FOCAIE

Fruktig med inslag av mörka bär och mogna körsbär samt en rostad ton av kaffe. Lång och mjuk eftersmak med fruktiga inslag. Land italien, Druva sangiovese och cabernet sauvignon, region toscana, maremma toscana doc. Passar till smakrika körorätter/lamm/pizza. GL. 99 / FL. 420

TABALI RESERVA SYRAH

Fyllig, frisk med intensiv fruktighet. I smaken hittar man toner av mörka bär, vitpeppar och ekfat. Land chile, Druva shiraz, Region limarí valley. Passar till smakrika körorätter, gärna grillat. GL. 97 / FL. 410

CASTILLO DE MOLINA RESERVA CARMENÈRE

Ett välbalanserat och fylligt vin med rund, koncentrerad smak av mogen frukt och med mjuka tanniner, hög syra och en lång eftersmak. Land chile, Druva viña san pedro, Region maule valley. Passar till : risotto, ugnstrost kött, viltfågel och mogna ostar. GL. 92 / FL. 395

VITTA VINER

CHABLIS AOC

Livlig och härligt fet chardonnay med bra struktur, tydliga inslag av mineral och med en lång eftersmak. Land frankrike, Druva chardonnay, Region chablis. Passar till: passar mycket bra till skaldjur, ljust kött. GL. 111 / FL. 499

CASTILLO DE MOLINA RESERVA CHARDONNAY

Fyllig, eldig och intensiv med kraftfull fruktighet och inslag av mogna apelsiner. Tydlig fatkaraktär. Land chile, Druva chardonnay.

Passar till: smakrika fiskrätter, kyckling och fläskkött. GL. 96 / FL. 364

GRAFFIGNA CENTENARIO PINOT GRIGIO

Friskt och fruktigt vin med inslag av citrus och aprikos. Long elegant eftersmak. Land argentina, Druva pinot grigio, Region san juan

Passar till: apéritif eller till rätter av kyckling, fisk och sallader. GL. 89 / FL. 359

SAUVIGNON SUPERIORE TENUTA CA'BOLANI

Fruktig och aromatisk med toner av krusbär och fläder. Land italien, Druva sauvignon blanc, Region cervignano del friuli. Passar till fisk och skaldjur, lättare rätter av kyckling och ljust kött. GL.92 / FL. 369

PROSECCO

ZONIN PROSECCO

Italien, Druva Glera, 11%, 200ml

Passar till Idealisk som apéritif men passar även till lättare rätter, inklusive dessert, om inte rätterna är för starkt smaksatta. 129

MOUSERANDE

JACOB'S CREEK

Brut Sparkling 200ml

Torr, ungdomlig och fruktig smak med toner av citrus, äpple och persika. Serveras som apéritif, sällskapsvin eller till rätter av fisk och skaldjur. 129

CAVA

CAMPO VIEJO

Torrt, mycket friskt och fruktigt vin med inslag av gula äpplen, päron och citron. Serveras som apéritif eller till rätter av fisk och skaldjur. GL. 89/ FL. 359

ROSÉ VIN

ROCCA DI MONTEMASSI SYROSA

Fruktig med inslag av jordgubbar, granatäpple, persika och blodgrapefrukt. Land italien, druva syrah. Region maremma toscana. Passar till: lättare fisk- och kycklingrätter eller sallader
GL.86 / FL. 324

BEER

10

DRAFT BEER

				40CL	50CL
LA CHOUFFE	ALE	BELG	8.0%	88	98
S:T ERIKS	IPA	SWE	6.4%	79	89
LAGUNITAS	IPA	USA	5.9%	79	89
BROOKLYN EAST	IPA	USA	6.9%	79	89
BITBURGER	LAGER	TYSK	4.8%	77	87
GUINNESS	STOUT	IRL	4.2%	---	87
BROOKLYN	LAGER	SWE	5.2%	77	87
NCB 100 W	IPA	SWE	6.8%	77	87
ERDINGER WEISBIER	WHEAT	TYSK	5.3%	74	82
CARLSBERG	LAGER	DAN	5.0%	69	79
STAROPRAMEN	LAGER	TJE	5.0%	69	77
BUDVAR B-ORIGINAL	LAGER	TJE	5.0%	62	72
FALCON EXPORT	LAGER	SWE	5.0%	50	55
FAT 14 (FRÅGA OSS)					

BELGISK STIL - FLASKA

Achouffe La Chouffe . Blond . Ljus Ale 8.0% 33CL 87 / 75CL 189 / 1.5L 410

Duvel. Blond. Specialöl Belgien 8.5% 33CL 86/ 75CL 189 /1.5L410

Kwak . Blond. Ale . Belgien 8.0% 33CL 85 75CL 187

Duvel Tripel Hop Cashmere. Blond 9.5% 33CL 89

SPECIAL / FRUKTÖL-FLASKA

Liefmans Kriek Brut. Lambik.Oud 6.0% 33CL 89

Liefmans Fruitesse. Lambik. Specialöl 3.8% 33CL 62

TRAPPIST-FLASKA

La Trappe Quadrupel 10%. 33CL 96 / 75CL 216

Westmalle Dubbel . Trappistöl Belgien 7.0% 33CL 84 / 75CL 187

Westmalle Tripel. Trappistöl Belgien 9.5% 33CL 96 / 75CL 216

Rochefort 8. Dubbel. Trappistöl 9.2% 33CL 96

Achel Bruin. Trappistöl. Belgien 8.0% 33CL 89

BRITISK STIL-BOTTLE

St Peter's . IPA. Storbritannien 5.5% 50CL 95

St Peter's G-free Bitter Ale Storbritannien 4.2% 50CL 95

Shepherd Neame Bishops Finger. Strong Ale 5.4% 50CL 87

Shepherd Neame IPA . England 6.1% 50CL 87

Shepherd Neame 1698. Strong Ale England 6.5% 50CL 87

FLASKA

LAGER/PILSNER

Erdinger Dunkel. Dark. WHEAT Tysk 5.3% 50CL 82

Tuborg Gold . Danmark 5.0% 50CL 75

Falcon Strong Brew . Swe 7.2% 50CL 74

Carlsberg Hof . Dan 4.2% 33CL 62

Carlsberg Export . Dan 5.1% 33CL 65

Kronenbourg 1664 Blanc. France 5.0% 33CL 65

Erdinger Kristall . Tysk. WHEAT 5.3% 50CL 82

Becks. GER. 5.0% 33CL 65

Corona Extra. MEXICO 4.5% 33CL 71

ALE AMERICAN STIL

Sweetwater. American IPA. USA 6.3% 35.5CL 89

New Belgium G-FREE Pale Ale . USA 6.0%. 35.5CL 84

Lagunitas Maximus.Imperial IPA .USA 8.2% 35.5CL 79

Samuel Adams. Rebel IPA .USA 6.5% 35.5CL 75

Lagunitas DayTime. IPA . USA 4.6% 35.5CL 67

PORTER & STOUT

St Peter's Cream . Stout . England 6.5% 50CL 87

Shepherd Neame Double Stout . England 5.2% 50CL 95

North Coast Old Rasputin Russian Imperial Stout 9.0% 33CL 97

MOUSSERANDE BEER

NCB BRUTUS 9.5% 75CL 199

blandat maltens vört med vindruvornas saft och sedan jäst det hela med en champagnejäst som ger en extra livlig kolsyra.

CIDER/FÄRDIG MIX

Green goblin, Ekfatslagrad. Torr Cider, England 6.0% 50CL 89

Thatchers Gold, England. Halvtorr cider, 4.8% 50CL 89

Somersby. Päron / Rosé. Swe 4.5% 33CL 68

Absolut Mix. 4.5% 33CL 68

Raspberry&Lemon/ Cloudberry& Apple/ Blueberry&Lime

A

WHISKY BLENDED

Chivas Regal	24
Black Label	24
Red Label	22
Ballantine's 12y	24
The Famous Grouse	20

V

WHISKY IRLAND

Jameson	21
Redbreast 12y	27
The Irish man (single malt)	25

E

BOURBON

Jack Daniels	23
Four Roses	25
Jim Beam	21
Blanton's Original	32

C

PRIS/CL

SINGLE MALT WHISKY

Glenlivet 12Y	26
Glenlivet 15Y	30
Glenlivet 16Y	34
Glenlivet 18Y	38

Aberlour 12Y	28
Aberlour 16Y	28
Laphroaig	28
Scapa 16YO	36

Longmorn 16 Y	36
Edradour 10Y	30
Edradour 12Y	37
Tomatin 12 Y	27

COGNAC

Hennessy	26
Martell	28
Grönstedts	24

CALVADOS

Boutellaeu calvados	24
Pear poire (päron cognac)	24

ROM

Bacardi Superior	23
Captin morgen	22
Havan club	23
Eldorado	26

G

Namn

Gin

Tonic Water

Tillbehör

&

T

AFR	Admiral Collingwood	Fever-Tree Aromatic	Limeskal.
AFC	Albury	Fever-Tree Elderflower	Ingefära
MTR	Monkey 47	Fever-Tree Sicilian lemon	Citron
SFA	Silent Pool	Fever-Tree Ginger Ale	Apelsin
EFR	Normindia Distilled	Fever-Tree Naturally	Rosmarin
TFC	Beefater24	Fever-Yree Mediterranean	Apelsin
PTC	Plymouth	Fever-Tree Aromatic	Citron

12

ALKOHOL- FRITT

NON ALCKOHOLIC ÖL

Carlsberg Non Alco. Organic Lager 	Danmark	330mm	45
Eriksberg Hovmästarla. Mörk Lager.	Sverige	330mm	45
Erdinger Weissbier . Veteöl.	Tyskland	330mm	45
Sigtuna N.A.PA Pale Ale	Sverige	330mm	49
Brooklyn. Special Effect. Vålhumlad Lager	USA	355mm	55

NON ALCKOHOLIC VIN GL.49 / FL.149

Jacob's Creek . Australien.

Jacob's Creek Vitt vin Riesling

Jacob's Creek Rött vin Shiraz

Jacob's Creek Rosé

LÄSK & SAFT

	LITEN	STOR		LITEN	STOR
Pepsi	30	35	Lingon	35	40
pepsi max	30	35	Apelsin	35	40
zingo	30	35	Ramlösa Original		39

FOLLOW US ON
FACEBOOK  [lordpubbar](#)

WWW.LORDALDENTE.SE

FOLLOW US ON
INSTAGRAM  [@lordaldente](#)