

NEKTAR

Mat & Vin

Utöver vår à la carte meny erbjuder vi en set-meny för 550 kr

Kvällens meny:

Mjölksyrad gurka, smetana & honung

Taramo salata - fiskroms dipp & färska grönsaker från Skilleby

Lök Bhaji, fläderbärschutney & mynta

★

Tomattarte, tapenade, oregano & getfärskost från Sörbro gård

★

Kycklingbröst från Stackvallen, confit byaldi, aioli & sky

★

Tillval: Färsk getost från Gullspira gård med bipollen & honung 125:-

★

Chokladnemesi & vispad grädde

Eller

Varma madeleinekakor & vaniljgrädde

Vi reserverar oss för att ändringar i menyn kan förekomma.

NEKTAR

Mat & Vin

Pelotinoliver 70:- / Chips 40:- / Ölkorv 65:-/st

Bröd från Lillebrors & smör 65:- / En eller två sorters ost 75/110:-

Mjölksyrad gurka, smetana & honung

Matmeny:

(Vi rekommenderar 2-3 rätter/person)

Boudin noir 95:-

Hot wings, hot sauce & honung 145:-

Taramosalata - Fiskromsdipp & färska grönsaker från Skilleby 150:-

Kycklinglever mousse, krikonmarmelad, cornichonger & bröd 155:-

Friterade zucchini-blommor, ricotta, mynta & fläder chutney 155:-

Tomattarte, tapenad & färsk getost från Sörbro 160:-

Casoncelli fylld med majskräm, skogssvamp & Bredsjö hård 245:-

Egengjord salsiccia, confit byaldi, aioli & sky 265:-

Dessert:

Färsk getost från Gullspira gård, bipollen & honung 125:-

Chokladnemeses & vispad grädde 110:-

Pavlova med vinbär från Joel & Peter 120:-

Varma madeleinekakor & vaniljgrädde 125:-

NEKTAR

Mat & Vin

Pelotin olives 70:- / Chips 40:- / Bierwurst of ewe 65:-/st

Bread from Lillebrors & butter 65:-/ One or two varieties of cheese 75/110:-

Lacto fermented cucumber, smetana & honey

Food menu:

(We recommend 2-3 dishes/person)

Boudin noir	95:-
Hot wings, hot sauce & honey	145:-
Taramosalata - Dip of fish eggs & fresh vegetables from Skilleby	150:-
Chicken liver mousse, plum marmalade, cornichons & bread	155:-
Deep fried zucchini flowers, ricotta, mint & elderberry chutney	155:-
Tomato tarte, tapenade & fresh goat cheese from Sörbro	160:-
Casoncelli filled with corn cream, mushrooms & Bredsjö hård	245:-
Homemade salsiccia, confit byaldi, aioli & gravy	265:-

Dessert:

Fresh goat cheese from Gullspira, bee pollen & honey	125:-
Chocolate nemesis & whipped cream	110:-
Pavlova with current from Joel & Peter	120:-
Warm madeleine cookies & vanilla cream	125:-