

# NEKTAR

## Mat & Vin

Utöver vår à la carte meny erbjuder vi en set-meny för 575 kr

### **Kvällens meny:**

Ostron med hemgjord hotsauce

Kycklinglevermousse, körsbärsarmelad, cornichons & smörstekt bröd

\*

Spaghetti al limone, bottarga & pangrattato

\*

Bräserat Shortrib från Jannelunds gård, potatispuré och rödvinssås

\*

**Tillval:** Parmesan kex, ostkräm, apelsinsylt och riven ost 125:-

\*

Citruspavlova med mandelpraliné

*Vi reserverar oss för att ändringar i menyn kan förekomma.*

# NEKTAR

## Mat & Vin

Pelotinoliver 70:-/ Rostade mandlar & zata'ar 70:-/ Ölkorv 55:-/st

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

Lufttorkat lamm från Jannelunds gård 95:- / Ostron med hemgjord hotsauce 55:-/st

### Matmeny:

*(Vi rekommenderar 2-3 rätter/person)*

Boudin noir	95:-
Kycklingkroetter, chili majonnäs & riven ost	145:-
Pissaladiere - karamelliserad lök, oliver & sardeller	155:-
Carpaccio på Fjällko, inlagda granskott & knäckebröd	165:-
Kycklinglever mousse, cornichonger, körsbärsarmelad & bröd	160:-
Bakad jordärtskocka, lök, flädersmörsås, stenbitsrom & rostat bovete	175:-
Spaghetti al limone, bottarga & pangrattato	175:-

Bräserat shortrib från Jannelunds gård, potatispuré & rödvinssås 285:-

Poulet farci aux fromage med vårens första grönt & kycklingsky 295:-

### Dessert:

Parmesan kex, ostkräm, apelsinarmelad & riven ost	125:-
Citruspavlova & mandel praliné	125:-
Chokladkolatarte, syrad grädde, flingsalt & olivolja	125:-
Creme brûlée med svartavinbärsblad	95:-

# NEKTAR

## Mat & Vin

Pelotin olives 70:-/ Roasted almonds & zata'ar 70:-/ Bierwurst 55:-/pcs  
Bread from Lillebrors & butter 65:-/ One or two varieties of cheese 75/110:-  
Cured lamb from Jannelunds farm 95:- / Oyster with our own hot sauce 55:-/pcs

### Food menu:

*(We recommend 2-3 dishes/person)*

Boudin noir	95:-
Chicken croquettes, chili mayonnaise & grated cheese	145:-
Pissadeliere - caramelized onions, olives & anchovies	155:-
Carpaccio of Swedish Fjäll Cattle, crisp bread & ramson flowers	165:-
Chicken liver mousse, cornichons, marmelade & bread	160:-
Baked Jerusalem artichokes, onions, elderflower butter sauce, lumpfish roe & toasted buckwheat	175:-
Spaghetti al limone, bottarga & pangrattato	175:-
Braised shortrib from Jannelunds farm, pommes purée & red wine sauce	285:-
Poulet farci aux fromage with the first spring greens & jus	295:-

### Dessert:

Parmesan biscuit, cream cheese, orange marmelade & cheese	125:-
Citrus Pavlova & almond praliné	125:-
Chocolate & caramel tarte, creme fraiche, sea salt & olive oil.	125:-
Creme Brûlée with blackcurrant leaves	95:-