

NEKTAR

Mat & Vin

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

Kvällens meny:

Ostron med egengjord hot sauce

Kycklinglevermousse, plommonsylt, cornichons & smörstekt bröd

★

Tonnarelli al Gorgonzola

★

Bakad Skrei, rapsskott, arrocinabönor och musselvelouté

★

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

★

Citrus pavlova 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 egengjord hot sauce 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, plommon sylt & bröd	160:-
Bakad jordärtskocka, lök, flädersmörsås, stenbitsrom & rostat bovete	175:-

Tonnarelli al Gorgonzola	245:-
Bakad Skrei, rapsskott, arrocina bönor och musselvelouté	275:-

Dessert:

Parmesan kex, ostkräm, apelsinmarmelad & riven ost	125:-
Citrus Pavlova & mandel praliné	125:-
Chokladkolatarte, syrad grädde, flingsalt & olivolja	125:-

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:- / Oysters 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:-
Tonnarelli al Gorgonzola	245:-
Baked cod, rapeseed shoots, arrochina beans and musselvelouté	275:-

Dessert:

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