

# NEKTAR

## Mat & Vin

Pelotinoliver 60:-/ Marconamandlar 75:-/  
Bröd från Lillebrors & smör 65:- / En eller två sorters ost 75/110:-  
Friterade störbönor, rökt paprika & citron 95:-  
Mjölksyrad gurka, smetana & honung 95:-

### Matmeny:

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

Boudin noir	95:-
Paté de Campagne, marmelad, cornichonger & örtsallad	160:-
Petit aioli - grönsaker från Skilleby trädgård, aioli & ägg	145:-
Skilleby tomater, tonnato, kapris & agretti	160:-
Sallad, ansjovis dressing, parmesan & hasselnötter	145:-
Tomat tarte, tapenade, oregano & getfärskost	160:-

Ravioli fylld med ricotta, kantareller, spritärtor & brynt smör 245:-

Bakad gös, sommarprimörer, sås på rostade fiskben & krondill 265:-

### Dessert:

Varma madeleinekakor & vaniljgrädde	125:-
Creme brulée smaksatt med svartvinbärsblad	95:-
Kamomill parfait, kola sås & körsbär	125:-

# NEKTAR

## Mat & Vin

Pelotin olives 60:-/ Marcona almonds 75:-

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

Deep fried green beans, smoked paprika & lemon 95:-

Lacto fermented cucumbers, smetana & honey 95:-

### Food menu:

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

Boudin noir	95:-
Paté de Campagne, marmelade, cornichons & herb salad	160:-
Petit aioli - vegetables from Skilleby farm, aioli & egg	145:-
Tomatoes from Skilleby, tonnato, capers & agretti	160:-
Lettuce, anchovies mayo, parmesan & hazelnuts	145:-
Tomato tarte, tapenade, oregano & fresh goat cheese	160:-
Ravioli filled with ricotta, chanterelles, green peas & butter	245:-
Baked pike perch, vegetables, sauce of fish bones & dill	265:-

### Dessert:

Varm madeleine cookies & vanilla cream	125:-
Crème brûlée flavoured with black currant leaves	95:-
Camomile parfait, caramel sauce & cherries	125:-