

NEKTAR

Mat & Vin

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

Kvällens meny:

Bröd från Lillebrors & smör

Ostron "Ronce", flädervinäger & fänkålsolja

Kycklinglevermousse, körsbärsarmelad, cornichonger

★

Tortellini fylld med ricotta, blåmusselvelouté & citrus

★

Bräserat lamm från Jannelundsgård, potatis puré

Borlottiböner, sky & mynta

★

Tillval: Comté 30 mån & kvittenarmelad 100:-

★

Hasselnötsemifreddo & lingoninkokt päron

eller

Gâteau de crêpe - vanilj, sommarbär & eau de vie

Vi reserverar oss för att ändringar i menyn kan förekomma.

NEKTAR

Mat & Vin

Pelotinoliver 70:-/ Chips 55:-/ Ölkorv 55:-/st
Bröd från Lillebrors & smör 75:-/ En eller två sorters ost 85/120:-
Mjöksyrad gurka, smetana & honung 100:- +3cl iskall vodka 45:-
Ostron "Ronce", flädervinäger & fänkålsolja 55:-/st

Matmeny:

(Vi rekommenderar 2-3 rätter/person)

Boudin noir	100:-
Inkokt fänkål & morötter från Skilleby med ört velouté	165:-
Bakad getfärskost, gurka, vindruvor & salsa macha	175:-
Kycklinglevermousse, körsbärsarmelad, cornichonger & bröd	165:-
Vol-au-vent, svampstuvning, Gotländsk tryffel & örtsallad	225:-
Tortellini fylld med ricotta, blåmusslor & citrus	285:-
Bräserat lamm från Jannelundsgård, färsk polenta, borlottibönor & mynta	310:-

Dessert:

Comté 30 mån & kvittenarmelad	100:-
Chokladnemesi & vispad grädde	120:-
Gâteau de crêpes - vanilj, sommarbär & eau de vie	115:-
Hasselnötssemifreddo & lingoninkokt päron	120:-

NEKTAR

Mat & Vin

Pelotin olives 70:-/ Crisps 55:-/ Bierwurst 55:-/pcs

Bread from Lillebrors & butter 75:-/ One or two varieties of cheese 85/120:-

Lacto fermented cucumber, smetana & honey 100:- + a shot of iced vodka 45:-

Oyster "Ronce", elderflower vinegar & fennel oil 55:-/st

Food menu:

(We recommend 2-3 dishes/person)

Boudin noir	100:-
Poached fennel & carrots from Skilleby & herb velouté	165:-
Baked fresh goat cheese, cucumber, grapes & salsa macha	175:-
Chicken liver mousse, cherry marmelade, cornichons & bread	165:-
Vol-au-vent, creamed chanterelles, truffle & herb salad	225:-
Tortellini filled with ricotta, blue mussels & citrus	285:-
Braised lamb shoulder from Jannelunds farm, potato purée, borlotti beans, jûs & mint	310:-

Dessert:

Comté 30 months & quince marmalade	100:-
Chocolate Nemesis & whipped cream	120:-
Gâteau de crêpes - vanilla, summer berries & eau de vie	115:-
Hazelnut semifreddo & lingon poached pears	120:-