

NEKTAR

Mat & Vin

Utöver vår à la carte meny erbjuder vi en set-meny för 595 kr

Kvällens meny:

Petit aioli, färska grönsaker, gott kokt ägg & färskpotatis

Franska ostron, syrad lök & chiliolja

★

Linguine verde, pesto genovese, citrus & rostade pinjenötter

★

Bakad röding, färskpotatis, spritärtor, shiitake & flädersmörsås

★

Tillval: Ost singoalla - ostkex, parmesankräm & plommonmarmelad

95:-

★

Eton mess - gatkamomill, rabarber & jordgubbar

Vi reserverar oss för att ändringar i menyn kan förekomma.

NEKTAR

Mat & Vin

Oliver 70:-/ Medelhavsmix 85:-/ Linderoc salami 95:-/

Bröd från Lillebrors & smör 75:-/ En bit ost 95 :-/

Franska ostron, syrad lök & chiliolja 55:-/st

Mjölksyrad gurka, smetana & honung 100:- (+ Vodka 45:-)

Matmeny:

(Vi rekommenderar 2-3 rätter/person)

Boudin noir	105:-
Petit aioli, färska grönsaker, gott kokt ägg & färskpotatis	160:-
Sallad från Skilleby, aprikos, rostade hasselnötter & mild getost	165:-
Tomato tonnato - tomat, tonfisk, kapris & basilika	185:-
Marinerad aubergine, fetaost, oregano & pangrattato	170:-
Tomat tarte, karamelliserad lök, tapenade & getfärskost	175:-
Bakad röding, färskpotatis, spritärtor, shiitake & flädersmörsås	315:-
Linguine verde, pesto genovese, citrus & rostade pinjenötter	265:-

Dessert:

Ost singoalla - ostkex, parmesankräm & plommonmarmelad	95:-
Eton mess - gatkamomill, rabarber & jordgubbar.	125:-
Gâteau de crêpes - vaniljcreme & sommarbär	135:-
Choklad Nemesis & vispad grädde	125:-

NEKTAR

Mat & Vin

Olives 70:-/ Home made nut mix 85:-/ Linderoc salami 95:- /

Bread from Lillebrors & butter 75:-/ Cheese 95:-

French oysters, pickled onions & chili oil 55:-/psc

Lactofermented cucumber, smetana and honey 100:- (+ Vodka 45:-)

Food menu:

(We recommend 2-3 dishes/person)

Boudin noir	105:-
Petit aioli, vegetables, boiled egg & new potatoes	160:-
Lettuce from Skilleby, apricots, roasted hazelnuts & goat cheese	165:-
Tomato tonnato - tomato, tuna, capers & basil	185:-
Marinated aubergine, feta cheese, oregano & pangrattato	170:-
Tomato tarte, caramelized onion, tapenade & goat cheese	175:-
Baked char, new potatoes, green peas, shiitake & elderflower butter sauce	315:-
Linguine verde, pesto genovese, citrus & roasted pine nuts	265:-

Dessert:

Cheese singoalla - cheese cracker, parmesan, plum marmelade	95:-
Eton mess - pineappleweed, rhubarb & strawberries	125:-
Gâteau de crêpes, vanilla custard & summer berries	135:-
Chocolate Nemesis & whipped cream	125:-