

# 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, krikon, cornichons & smörstekt bröd

\*

Tonnarelli al Gorgonzola

\*

Bakad skrei med arrocinabönor & krondill

\*

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

\*

Choklad nemesis & vispad grädde

eller

Frusen svartvinbärsmousse, vispad grädde & hasselnötter

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

# NEKTAR

## Mat & Vin

Pelotinoliver 70:-/ Rostade mandlar & zata'ar 70:-/  
Ölkorv 55:-/st Lufttorkat lamm från Jannelundsgård 95:-/  
Bröd från Lillebrors & smör 65:-/ En eller två sorters ost 75/110:-/  
Ostron med egengjord hot sauce 55:-/st

### Matmeny:

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

Boudin noir	95:-
Kycklingkroetter, chili majonnäs & riven comté	135:-
Torsktunga al pil pil - potatis, rökt paprika & citron	165:-
Kycklinglever mousse, cornichonger, krikon marmelad & bröd	155:-
Pissaladiere - karamelliserad lök, oliver & sardeller	155:-
Sallad, hasselnötter, ansjovis & parmesan	155:-
Tonnarelli al Gorgonzola	245:-
Bakad Skrei med blåmusslor, arrocinabönor & krondill	275:-

### Dessert:

Parmesan kex, ostkräm, apelsinmarmelad & riven comté	125:-
Frusen svartvinbärsmousse, vispad grädde & hasselnötter	115:-
Citrus Pavlova & mandel praliné	125:-
Chokladnemesis & vispad grädde	110:-

# NEKTAR

## Mat & Vin

Pelotin olives 70:-/ Roasted almonds & zata'ar 70:-/

Bierwurst 55:-/st Dry aged lamb from Jannelunds farm 95:-/

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

Oysters with our own hot sauce 55:-/pcs

### Food menu:

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

Boudin noir	95:-
Chicken croquettes, chili mayo & grated comté	135:-
Cod's tongue al pil pil - potatoes, smoked paprika & lemon	165:-
Chicken liver mousse, cornichons, marmelade & bread	155:-
Pissadeliere - caramelized onions, olives & anchovies.	155:-
Salad, hazelnuts, anchovies & parmesan	155:-
Tonnarelli al Gorgonzola	245:-
Baked cod with blue mussels, arrocina beans and dill	275:-

### Dessert:

Parmesan biscuit, cream cheese, orange marmelade & comté	125:-
Frozen blackcurrant mousse, whipped cream & hazelnuts	115:-
Citrus Pavlova & almond praliné	125:-
Chocolate nemesis & whipped cream	110:-