

NEKTAR

Mat & Vin

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

Kvällens meny:

Ndujatoast, ansjovis & citron

Franska ostron, dill & fläder

*

Inkokt svartrot, smörsås, dill & Kalix löjrom

*

Chou Farci - bräserat lamm, korn, stekt kål & pepparsås

*

Tillval: "Ost Singoalla" - montello & kvittenmarmelad 95:-

*

Eton mess - Hasselnötter & blodapelsin

Vi reserverar oss för att ändringar i menyn kan förekomma.

NEKTAR

Mat & Vin

Oliver 70:-/ Medelhavsmix 75:-/ Linderoc salami 95:-/

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

Franska ostron, dill & fläder 55:-/st / 'Ndujatoast, ansjovis & citron 95:-

Matmeny:

(Vi rekommenderar 2-3 rätter/person)

Boudin noir	100:-
Judiones, färskost, solrosdukkah, vindruvor & saltad bergamott	155:-
Kycklinglevermousse, plommon marmelad, persilja & bröd	165:-
Torskkroetter, saffransaioli, maché & citrussallad	175:-
Inkokt svartrot, smörsås, dill & Kalix löjrom	195:-
Bakad skrei, inkokt fänkål, ostronsmörsås & cima di rapa	325:-
Casoncelli - fylld med salsiccia, brynt smör, salvia & parmesan	275:-

Dessert:

"Ost singoalla" - montello & kvittenmarmelad	95:-
Eton mess - Hasselnötter & blodapelsin	125:-
Creme brulée "double layer" med kardemumma & rabarber	120:-
Chokladmousse, hallon & saltrostad pistage	135:-

NEKTAR

Mat & Vin

Olives 70:-/ Home made nut mix 75:-/ Linderoc salami 95:- /

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

French oysters, dill & elderflower 55:-/pcs / 'Nduja toast, anchovies & lemon 95:-

Food menu:

(We recommend 2-3 dishes/person)

Boudin noir	100:-
Judiones, fresh cheese, dukkah, grapes & salted bergamott	155:-
Kycklinglevermousse, plommonmarmelad, persilja & bröd	165:-
Cod croquettes, saffron aioli, mache & citrus salad	175:-
Poached salsify, butter sauce, dill & Kalix vendace roe	195:-
Baked cod, poached fennel, oyster butter sauce & cima di rapa	325:-
Casoncelli - filled with salsiccia, browned butter, sage & parmesan	275:-

Dessert:

Cream made of montello cheese, quince marmalade & bisquits	95:-
Eton mess - hazelnuts & blood orange	125:-
Creme brulée "double layer" with cardamom & rhubarb	120:-
Chocolate mousse, raspberries & salt roasted pistachio	135:-