

NEKTAR

Mat & Vin

Pelotinoliver 60:-/ Chips 35:-/

Bröd från Lillebrors & smör 65:- / En eller två sorters ost 75/110:-

Friterade störbönor, rökt paprika & citron 95:-

Mjölksyrad gurka, smetana & honung (+ 3 cl iskall vodka) 95/155:-

Matmeny:

(Vi rekommenderar 2-3 rätter/person)

Boudin noir	95:-
Kycklinglever mousse, rödlöksmarmelad & smörstekt bröd	155:-
Petit aioli - grönsaker från Skilleby trädgård, aioli & ägg	145:-
Skilleby tomat, tonnato, kapris & agretti	160:-
Sallad, ansjovis dressing, parmesan & hasselnötter	145:-
Tomat tarte, tapenade, oregano & getfärskost	160:-
Spagetti verdi, ramlök, citrus & pinjenötter	225:-
Bakad gös, primörer, kantareller & sås på rostade fiskben	285:-

Dessert:

Ostkex, kräm på wrångebäck & citrushonung	125:-
Varma madeleinekakor & vaniljgrädde	125:-
Creme brulée smaksatt med svartvinbärsblad	95:-
Kamomill parfait, kolasås & jordgubbar	120:-

NEKTAR

Mat & Vin

Pelotin olives 60:-/ Crisps 35:-/

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 (+3 cl ice cold vodka) 95/155:-

Food menu:

(We recommend 2-3 dishes/person)

Boudin noir	95:-
Chicken liver mousse, red onion marmelade & butter fried bread	155:-
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:-
Spagetti verdi, pesto, beurre blanc, pickled citrus & pine nuts	225:-
Baked pike perch, summer vegetables, chanterelles & jûs	285:-

Dessert:

Cheese biscuit, cream of vrångebäck & citrus honey	125:-
Varm madeleine cookies & vanilla cream	125:-
Creme brulée flavoured with black currant leaves	95:-
Camomile parfait, caramel sauce & strawberries from Skilleby	120:-