

NEKTAR

Mat & Vin

Utöver vår à la carte meny erbjuder vi en set-meny för 550 kr

Kvällens meny:

Bröd & smör

Lökbhaji med fläderbärschutney & picklade korianderfrön

Bakad getfärskost, rostad paprika, kalamataoliver,
pinjenötter & basilika

*

Semitorkad rödbeta med myskmadrahollandaise
& fermenterade körsbär

*

Cotechino med borlottibönor, broccolini, aioli & sky

*

Tillval: Comté med brynt smör, honung & hasselnötter 125:-

*

Chokladnemesis & vispad grädde

Eller

Hasselnötssemifreddo & vinbärskokta päron med kryddor

Vi reserverar oss för att ändringar i menyn kan förekomma.

NEKTAR

Mat & Vin

Pelotinoliver 70:- / Chips 40:- / Ölkorv 65:-/st
Bröd från Lillebrors & smör 65:- / En eller två sorters ost 75/110:-
Lökbhaji med fläderbärschutney & picklade korianderfrön 85:-

Matmeny:

(Vi rekommenderar 2-3 rätter/person)

Boudin noir	95:-
Bakad getfärskost, rostad paprika, oliver, pinjenötter & basilika	155:-
Paté de Campagne, grön tomatshutney, cornichonger & persilja	160:-
Comté- & Lökpaj med bittra blad, äpplen & fänkål	160:-
Vol-au-vent med kantarellstuvning & svart tryffel från Maja	220:-
Pumpagnocchi, saffransmörsås, pangrattato & Bredsjö hård	235:-
Cotechino med borlottibönor, broccolini, aioli & sky	245:-

Dessert:

Comté med brynt smör, honung & hasselnötter	125:-
Chokladnemesi & vispad grädde	110:-
Hasselnötsemifreddo & vinbärskokta päron med kryddor	120:-

NEKTAR

Mat & Vin

Pelotin olives 70:- / Chips 40:- / Bierwurst of ewe 65:-/st
Bread from Lillebrors & butter 65:-/ One or two varieties of cheese 75/110:-
Onion bhaji with elderberry chutney & pickled coriander seeds 85:-

Food menu:

(We recommend 2-3 dishes/person)

Boudin noir	95:-
Baked fresh goat cheese, roasted bell peppers, pine nuts & basil	155:-
Paté de Campagne, green tomato chutney, cornichons & parsley	160:-
Comté- & Onion pie with chicory, apples & fennel	160:-
Vol-au-vent with stewed girlies & black truffles from Maja	220:-
Pumpkin gnocchi, saffron sauce, pangrattato & Bredsjö hård	235:-
Cotechino with borlotti beans, broccolini, aioli & jûs	245:-

Dessert:

Comté with browned butter, honey and hazelnuts	125:-
Chocolate nemesis & whipped cream	110:-
Hazelnut semifreddo & pears poached in black currants & spices	120:-