

# NEKTAR

## Mat & Vin

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

### **Kvällens meny:**

Crostini med vispat örtlardo & ramslökskapris

Franska ostron, syrad schalottenlök & chiliolja

\*

Ricotta cavatelli, brynt smör, salvia & pinjenötter

\*

Konfiterat kycklinglår, pak choi, judiones & sauce suprême

\*

**Tillval:** Ost singoalla - ostkex, parmesankräm & plommonmarmelad

95:-

\*

Eton mess - hasselnötter & rabarber från Skilleby

*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 :-  
Mjölksyrad gurka, smetana & honung 100:- (+ Vodka 45:-)  
Franska ostron, syrad lök & chiliolja 55:-/st  
Crostini med vispat örtlardo & ramlökskapris 75:-

### Matmeny:

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

Boudin noir	105:-
Varmrökt sik, polkabetor, libbsticka & krutonger	175:-
Kycklingkroetter, ansjovis & parmesan	165:-
Marinerad getfärskost, grön sparris, inlagd citrus & agretti	185:-
Nässelpaj, kokt ankägg, dijonnaise & picklade senapsfrön	170:-
Inkokt vit sparris, smetana, stenbitsrom & dillolja	225:-
Konfiterat kycklinglår, pak choi, judiones & suprême	325:-
Ricotta cavatelli, brynt smör, salvia & pinjenötter	265:-

### Dessert:

Ost singoalla - ostkex, parmesankräm & plommonmarmelad	95:-
Eton mess - hasselnötter & rabarber från Skilleby	125:-
Gâteau de crêpes - vaniljcreme & sylt på fjolårets 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:-  
Lactofermented cucumber, smetana and honey 100:- (+ Vodka 45:-)  
French oysters, mignonette & chili oil 55:-/pcs  
Crostitini with whipped lard, herbs & ramson capers 95:-

### Food menu:

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

Boudin noir	105:-
Smoked whitefish, candy cane beets, lovage & croutons	175:-
Chicken croquettes, anchovies & parmesan	165:-
Marinated fresh goat cheese, green asparagus, citrus & abetting	185:-
Nettle pie, boiled duck egg, dijonnaise & pickled mustard seeds	170:-
Poached white asparagus, smetana, lumpfish roe & dill oil	225:-
Chicken leg confit, pan choi, judiones & sauce suprême	325:-
Ricotta cavatelli, browned butter, sage & pine nuts	265:-

### Dessert:

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