

# NEKTAR

## Mat & Vin

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

### **Kvällens meny:**

Krispigt kycklingskinn, vispat örtlardo & ramslöskapris  
Franska ostron, syrad lök & chiliolja

\*

Ricotta cavatelli, pesto genovese & rostade pinjenötter

\*

Bakad gös, grön sparris, arrocina bönor & krondillsvelouté

\*

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

95:-

\*

Eton mess - gatkamomill & rabarber

*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 :-/

Franska ostron, syrad lök & chiliolja 55:-/st Banderillas 75:-/

Mjölksyrad gurka, smetana & honung 100:- (+ Vodka 45:-)

Krispigt kycklingskinn, vispat örtlardo & ramslökskpris 95:-

### Matmeny:

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

Boudin noir	105:-
Varmrökt sik, polkabetor, gräslök & krutonger	175:-
Kycklinglevermousse, cornichoner, marmelad & smörstekt bröd	175:-
Getfärskost från Löts mejeri, agretti, ansjovis & espelettepepper	160:-
Nässelpaj, kokt ankägg, dijonnaise & picklade senapsfrön	170:-
Inkokt vit sparris, hollandaise, espelette peppar & lufttorkad bog	225:-
Bakad gös, grön sparris, arrocinaböner & krondillsvelouté	325:-
Ricotta cavatelli, pesto genovese & rostade pinjenötter	265:-

### Dessert:

Ost singoalla - ostkex, parmesankräm & plommonmarmelad	95:-
Eton mess - gatkamomill & rabarber	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:-

French oysters, pickled onions & chili oil 55:-/psc Banderillas 75:-

Lactofermented cucumber, smetana and honey 100:- (+ Vodka 45:-)

Crispy chicken skin, whipped herb lard & ramson capers 95:-

### Food menu:

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

Boudin noir	105:-
Smoked whitefish, candy cane beets, chives & croutons	175:-
Chicken liver mousse, cornichons, marmalade & butter-toasted bread	175:-
Fresh goat cheese, agretti, anchovies & espelette pepper	160:-
Nettle pie, boiled duck egg, dijonnaise & pickled mustard seeds	170:-
Poached white asparagus, hollandaise, espelette pepper & cured pigs shoulder	225:-
Baked pike perch, green asparagus, arrocina beans & flowering dill velouté	325:-
Ricotta cavatelli, pesto genovese & roasted pine nuts	265:-

### Dessert:

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