NEKTAR
Mat & Vin

Utöver vår à la carte meny erbjuder vi en set-meny för 625 kr

Kvällens meny:

Vitlöksbröd, blåmussla escabeche, aioli & espelette peppar

Franska ostron, pepparrot & syrad lök

*

Rå hälleflundra, krondill, bronsfänkål & citronkaviar

*

Bräserat lamm från Jannelunds gård, borlottibönor & rödvinssky

*

Tillval: Färskost från Löts mejeri, vispad honung, vindruvor & bipollen 95:-

*

Citronposset & kryddkokta päron

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, pepparrot & syrad lök 55:-/st
Vitlöksbröd med musslor i escabeche, aioli & espelette 135:-

Matmeny:
(Vi rekommenderar 2-3 rätter/person)

Boudin noir	105:-
Rostad hokkaidopumpa, getfärskost, dukkah & russin	165:-
Marinerad aubergine, getost, rostad paprika & basilika.	170:-
Lök- & ostpaj, bittra blad & rostad mandel	170:-
Carpaccio på fjällko, rågknäcke & ramslökskapris	175:-
Rå hälleflundra, krondill, bronsfänkål & citronkaviar	195:-
Bräserad lammbog från Jannelunds gård, borlottibönor, & rödvinsky	345:-
Linguine med bläckfisk, taggiasca oliver, rosmarin & espelette	275:-

Dessert:

Färskost från Löts mejeri, vispad honung, vindruvor & bipollen	95:-
Chokladkola tarte, pekannötter & vispad grädde	125:-
Citronposset & kryddkokta päron	125:-
Pistage semifreddo, havssalt & olivolja	125:-

NEKTAR
Mat & Vin

Olives 70:-/ Home made nut mix 85:-/ Linderoc salami 95:-/
Bread from Lillebrors & butter 75:-/ Cheese 95:-/
French oysters, horseradish & mignonette 55:-/psc
Garlic bread with blue mussels in escabeche, aioli & espelette 135:-

Food menu:
(We recommend 2-3 dishes/person)

Boudin noir	105:-
Roasted hokkaido pumpkin,raisins , dukkah & goats curd	165:-
Marinated aubergine, goat cheese, roasted pepper & basil	170:-
Onion- & cheese pie, radicchio & toasted almonds	170:-
Mountain cattle carpaccio on rye crisp bread & ramson capers	175:-
Raw halibut, flowering dill, bronze fennel & fingerlime	195:-
Braised lamb shoulder, borlotti beans & red wine sauce	325:-
Linguine with squid, rosemary, olives & piment d'espelette	275:-

Dessert:

Fresh cheese from Löt, whipped honey, grapes & bee pollen	95:-
Chocolate- & toffee tarte, pecan nuts & whipped cream	125:-
Lemon posset & poached pears	125:-
Pistachio semifreddo, sea salt & olive oil	125:-