

NEKTAR

Mat & Vin

Pelotinoliver 60:-/ Chips 35:-/ Chicharrons & chili aioli 75:-
Bröd från Lillebrors & smör 65:- / En eller två sorters ost 75/110:-
Kycklingkroetter & chiliaioli 95:-
Mjölksyrad gurka, smetana & honung (+ 3 cl iskall vodka) 95/155:-

Matmeny:

(Vi rekommenderar 2-3 rätter/person)

Boudin noir	95:-
Petit aioli - grönsaker från Skilleby trädgård, aioli & ägg	145:-
Skilleby tomat, tonnato, kaporis & agretti	165:-
Burrata, rostad aubergine, krutonger & basilika	165:-
Sallad, ansjovis dressing, parmesan & hasselnötter	145:-
Tomat tarte, tapenade, oregano & färsk getost från Sörby	160:-
Spagetti verdi, ramlök, citrus & pinjenötter	225:-
Egengjord korv på värphöns, primörer & jûs	265:-

Dessert:

Ostkex, kräm på vrångebäck & 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:-/ Chicarrons & chili aioli 75:-
Bread from Lillebrors & butter 65:-/ One or two varieties of cheese 75/110:-
Chicken croquettes & chili aioli 95:-
Lacto fermented cucumbers, smetana & honey (+3 cl ice cold vodka) 95/155:-

Food menu:

(We recommend 2-3 dishes/person)

Boudin noir	95:-
Petit aioli - vegetables from Skilleby farm, aioli & egg	145:-
Tomatoes from Skilleby, tonnato, capers & agretti	165:-
Burrata, roasted bell peppers, croutons & basil	165:-
Lettuce, anchovies mayo, parmesan & hazelnuts	145:-
Tomato tarte, tapenade, oregano & fresh goat cheese	160:-
Spagetti verdi, pesto, beurre blanc, pickled citrus & pine nuts	225:-
Home made chicken sausage, summer greens & jûs	265:-

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:-