

NEKTAR

Mat & Vin

Pelotinoliver 60:-/ Chips 35:-/ Chicharrons & chili aioli 75:-
Bröd från Lillebrors & smör 65:- / En eller två sorters ost 75/110:-
Mjölksyrad gurka, smetana & honung 95:-

Matmeny:

(Vi rekommenderar 2-3 rätter/person)

Boudin noir	95:-
Grön sparris, rökt sik, kapris & agretti	165:-
Lätt picklad makrill, kålrabbi & ramslöskapris	175:-
Sallad, ansjovis dressing, parmesan & hasselnötter	145:-
Lantpaté, cornichonger, rödlöksmarmelad & örtsallad	165:-
Tempurafriterad vit sparris, hollandaise & chili	175:-
Nässelpaj, gott kokt ägg & dijonnaise	155:-
Spagetti verdi, ramslök, citrus & pinjenötter	225:-
Egengjord cotechino på mangalitzta gris, vårgrönt & jûs	275:-

Dessert:

Ostkex, kräm på wrångebäck & citrushonung	125:-
Varma madeleinekakor & vaniljgrädde	125:-
Choklad nemesis & vispad grädde	110:-
Creme brulée smaksatt med svartvinbärsblad	95:-

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:-
Lactofermented cucumber, smetana & honey 95:-

Food menu:

(We recommend 2-3 dishes/person)

Boudin noir	95:-
Green asparagus, smoked white fish, capers & agretti	165:-
Pickled mackerel, kohlrabi & wild garlic capers	175:-
Lettuce, anchovies mayo, parmesan & hazelnuts	145:-
Paté de Campagne, cornichons, red onion marmelade & herbs	165:-
Tempura fried white asparagus, hollandaise of chicken & chili	175:-
Nettle tarte, boiled egg & dijonaise	155:-
Spagetti verdi, wild garlic, citrus & pinenuts	225:-
Homemade cotechino of mangalitza pork, spring greens & jûs	255:-

Dessert:

Cheese biscuit, cream of vrångebäck & citrus honey	125:-
Varm madeleine cookies & vanilla cream	125:-
Chocolate Nemesis & whipped cream	110:-
Creme brûlée flavoured with black currant leaves	95:-