

# NEKTAR

## Mat & Vin

Chips 35:- / Pelotinoliver 60:-

Bröd från Lillebrors & smör 65:- / En eller två sorters ost 75/110:-

Mjölksyrade morötter 75:-

### Matmeny:

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

Boudin noir 95:-

Portugisiska fiskkroetter & lemon 135:-

Kycklinglevermousse, smörstekt bröd & cornichonger 145:-

Stenbitsrom, ämnesgurka, vitlöksyoghurt & örter 165:-

Smörkokt färsk vitlök, flädersås & lufttorkad fläksida 135:-

Blåmusslor i sin buljong, judiones & chorizo 175:-

Nässelpaj, gott kokt ägg & dijonnaise 155:-

Pappardelle verdi, ramslökspesto, parmesan & pinjenötter 215:-

Bakad gös, bondbönor, vitvinssås & vårgrönt 245:-

### Dessert:

Ostkex, kräm på wrångebäck & citrushonung 125:-

Vaniljparfait, svarta vinbär & granskott 95:-

Choklad nemesis & vispad grädde 110:-

Pavlova - maräng, mandelpraliné, citrus & vispad grädde 110:-

# NEKTAR

## Mat & Vin

Crisps 35:- / Pelotin olives 60:-

Bread from Lillebrors & butter 65:-/ One or two varieties of cheese 75/110:-

Lacto fermented carrots 75:-

### Food menu:

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

Boudin noir	95:-
Portuguese fish croquettes & lemon	135:-
Chicken liver mousse, butter fried bread & cornichongs	145:-
Lumpfish roe, cucumber, garlic yoghurt & herbs	165:-
Butter boiled new garlic, elderflower sauce & lard	135:-
Blue mussels in broth, judiones & chorizo	175:-
Nettle tarte, boiled egg & dijonnaise	155:-
Pâtes au pistou - wild garlic & pine nuts	215:-
Baked pike perch, fave beans, white wine sauce & greens	245:-

### Dessert:

Cheese biscuit, cream of wrångebäck & citrus honey	125:-
Vanilla parfait, blackcurrants & spruce	95:-
Chocolate Nemesis & whipped cream	110:-
Pavlova - meringue, almond praliné, citrus & whipped cream.	110:-