

NEKTAR

Mat & Vin

Utöver vår à la carte meny erbjuder vi en set-meny för 575 kr

Kvällens meny:

Ostron med hemgjord hotsauce

Kycklinglevermousse, krikonsylt, cornichons & smörstekt bröd

*

Spaghetti al limone, bottarga & pangrattato

*

Confiterat kycklinglår, rotselleripuré, vårens första grönsaker &
kycklingsky

*

Tillval: Parmesan kex, ostkräm, apelsinsylt och riven ost 125:-

*

Mandelmussla, tagetesparfait & blåbärskompott

Vi reserverar oss för att ändringar i menyn kan förekomma.

NEKTAR

Mat & Vin

Pelotinoliver 70:-/ Rostade mandlar & zata'ar 70:-/ Ölkorv 55:-/st

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

Lufttorkat lamm från Jannelunds gård 95:- / Ostron med hemgjord hotsauce 55:-/st

Matmeny:

(Vi rekommenderar 2-3 rätter/person)

Boudin noir	95:-
Argentinsk empanada med chimichurri	110:-
Pissaladiere - karamelliserad lök, oliver & sardeller	155:-
Carpaccio på Fjällko, inlagda granskott & knäckebröd	165:-
Kycklinglever mousse, cornichonger, körsbärsmarmelad & bröd	160:-
Bakad jordärtskocka, lök, flädersmörsås, stenbitsrom & rostat bovete	175:-

Spaghetti al limone, bottarga & pangrattato	235:-
Confiterat kycklinglår, rotselleripuré, vårens första grönsaker & kycklingsky	290:-

Dessert:

Alfajores	45:-/st
Parmesan kex, ostkräm, apelsinmarmelad & riven ost	125:-
Tagetesparfait med blåbärskompott & rostad mandelmassa	125:-
Chokladkolatarte, vispad grädde, flingsalt & olivolja	125:-
Creme brûlée med svartavinbärsblad	95:-

NEKTAR

Mat & Vin

Pelotin olives 70:-/ Roasted almonds & zata'ar 70:-/ Bierwurst 55:-/pcs
Bread from Lillebrors & butter 65:-/ One or two varieties of cheese 75/110:-
Cured lamb from Jannelunds farm 95:- / Oyster with our own hot sauce 55:-/pcs

Food menu:

(We recommend 2-3 dishes/person)

Boudin noir	95:-
Argentinian empanada with chimichurri	110:-
Pissadeliere - caramelized onions, olives & anchovies	155:-
Carpaccio of Swedish Fjäll Cattle, crisp bread & ramson flowers	165:-
Chicken liver mousse, cornichons, marmelade & bread	160:-
Baked Jerusalem artichokes, onions, elderflower butter sauce, lumpfish roe & toasted buckwheat	175:-
Spaghetti al limone, bottarga & pangrattato	235:-
Confit chicken leg with celeriac puré, the first spring greens & jus	290:-

Dessert:

Alfajores	45:-/pcs
Parmesan biscuit, cream cheese, orange marmelade & cheese	125:-
Marigold parfait with blueberry compote & roasted almond.	125:-
Chocolate & caramel tarte, whipped cream, sea salt & olive oil	125:-
Creme Brûlée with blackcurrant leaves	95:-