

NEKTAR

Mat & Vin

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

Kvällens meny:

Syrad gurka, honung & smetana

Bröd från Lillebrors & smör

Lufttorkat lamm från Jannelunds gård

*

Fettuccine verdi - ramslök, citrus & pangrattato

*

Kyckling från Stackvallen, vårgrönt, sky & aioli

*

Tillval: En bit ost & apelsinmarmelad 85:-

*

Eton mess - maräng, vaniljparfait & rabarber

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:- /
Mjölksyrad gurka, smetana & honung 100:- + 3cl iskall vodka 145:-

Matmeny:

(Vi rekommenderar 2-3 rätter/person)

Boudin noir	95:-
Fritto misto - säsongens fisk, vårgrönt, rökt paprika & citron.	175:-
Kycklingterriner "en croûte" med senap & cornichonger	160:-
Nässelpaj, muskot, gott kokt ägg & dijonnaise	175:-
Glacerat lammhjärta med örter från skilleby, rökt smör & krusbär	150:-
Vit sparris "black & white", ramslök & rostad bovete.	185:-
Fettuccine verdi - ramslök, citrus & pangrattato	245:-
Kyckling från Stackvallen, vårgrönt, sky & aioli	285:-

Dessert:

Chokladnemeses & vispad grädde	120:-
Eton mess - maräng, vaniljparfait & rabarber	125:-
Tarte anglaise med havtorn, bränt socker & vispad grädde	125:-

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:- /
Fermented pickles, smetana & honey 100:- + 3cl ice cold vodka 145:-

Food menu:

(We recommend 2-3 dishes/person)

Boudin noir	95:-
Fritto misto - fish of the season, spring greens, smoked paprika	175:-
Chicken terrine "en croûte" with mustard & cornichons	160:-
Glazed lamb heart, herbs from Skilleby, smoked butter & gooseberries	150:-
Nettle tarte, nutmeg, boiled egg & dijonnaise	175:-
White asparagus "black & white", ramson & roasted buckwheat.	185:-
Fettuccine verdi - wild garlic, citrus & pangrattato	245:-
Chicken from Stackvallen, spring greens, jûs & aioli	285:-

Dessert:

Chocolate Nemesis & whipped cream	120:-
Eton mess - meringue, vanilla parfait & rhubarb	125:-
Tarte anglaise with sea buckthorn, burnt sugar & whipped cream	125:-