

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:-
Rostad jordärtskocka, ostronskivling & flädersmörsås	155:-
Blåmusslor i sin buljong, judiones & chorizo	175:-
Galette - potatis, lök, pancetta & syrad grädde	170:-
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:-
Jerusalem artichokes, mushrooms butter sauce & elderflower	155:-
Blue mussels in broth, judiones & chorizo	175:-
Galette - potatoes, onions, pancetta & sour cream	170:-
Pâtes au pistou - wild garlic & pine nuts	215:-
Baked pike perch, fave beans, white wine sauce & greens	245:-

Dessert:

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