

NEKTAR

Mat & Vin

Utöver vår à la carte meny erbjuder vi en set-meny för 595 kr

Kvällens meny:

Svensk nätmelon, lufttorkad skinka & piment d'espelette

Peixinhos da horta - friterade brytbönor, rökt paprika & citron

★

Spizzulus, tomater från Skilleby, rosmarin, taggiascaoliver & ansjovis

★

Stekt tuppbröst, majs, kantareller, dragon & sauce suprême

★

Tillval: Färskost från Löts mejeri, vispad honung & bipollen 95:-

★

Pistage semifreddo, havssalt & olivolja

Vi reserverar oss för att ändringar i menyn kan förekomma.

NEKTAR

Mat & Vin

Oliver 70:-/ Medelhavsmix 85:-/ Linderoc salami 95:-

Bröd från Lillebrors & smör 75:-/ En bit ost 95 :-/

Svensk nätmelon, lufttorkad skinka & piment d'espelette 120:-

Matmeny:

(Vi rekommenderar 2-3 rätter/person)

Boudin noir	105:-
Peixinhos da horta - friterade brytbönor, rökt paprika & citron	130:-
Sallad från Skilleby, parmesan, äpple & rostade hasselnötter	165:-
Tomat tarte - tapenade, karamelliserad lök & getfärskost	175:-
Kall inkokt röding, gulbeta, agretti, krondill & aioli	185:-

Tupp från Stackvallen, majs, kantareller, dragon & sauce suprême 325:-

Spizzulus, tomater från Skilleby, rosmarin, taggiascaoliver
& ansjovis 265:-

Dessert:

Färskost från Löts mejeri, vispad honung & bipollen	95:-
Chokladnemesi	125:-
Mandel- och blåbärspaj med crème diplomat	135:-
Pistage semifreddo, havssalt & olivolja	125:-

NEKTAR

Mat & Vin

Olives 70:-/ Home made nut mix 85:-/ Linderoc salami 95:-
Bread from Lillebrors & butter 75:-/ Cheese 95:-
Swedish cantaloupe, ham & piment d'espelette 120:-

Food menu:

(We recommend 2-3 dishes/person)

Boudin noir	105:-
Peixinhos da horta - fried green beans, smoked paprika & lemon	130:-
Lettuce from Skilleby, parmesan, apple & roasted hazelnuts	165:-
Tomato tarte - tapenade, caramelized onion & fresh goat cheese	175:-
Cold poached Arctic char, yellow beets, agretti, crown dill & aioli	185:-
Swedish rooster, corn, girolles, tarragon & sauce suprême	325:-
Spizzulus, tomatoes from Skilleby, rosemary, taggiasca olives & anchovies	265:-

Dessert:

Fresh cheese from Löt, whipped honey & bee pollen	95:-
Chocolate nemesis	125:-
Almond- and blueberry pie with crème diplomat	135:-
Pistachio semifreddo, sea salt & olive oil	125:-