

NEKTAR

Mat & Vin

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

Kvällens meny:

Torskrillette på toast, pepparrot & dill

Peixinhos da horta - Friterade brytbönor, rökt paprika & citron

*

Cavatelli, tomater från Skilleby, rosmarin, taggiascaoliver & ansjovis

*

Confiterat tupplår, majs, kantareller, dragon & sauce supreme

*

Tillval: Ost singoalla - ostkex, parmesankräm & plommonmarmelad

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 :-/

Torskrillette på toast, pepparrot & dill 95:-

Mjölksyrad gurka, honung & smetana 100:- (+ vodka 45:-)

Matmeny:

(Vi rekommenderar 2-3 rätter/person)

Boudin noir	105:-
Peixinhos da horta - Friterade brytbönor, rökt paprika & citron.	130:-
Tomato tonnato - kapris, tonfisk & basilika	185:-
Sallad från Skilleby, persika, rostade hasselnötter & lagrad ost	165:-
Tomat tarte - tapenade, karamelliserad lök & getfärskost	175:-
Kall inkokt röding, gurka, agretti, krondill & aioli	185:-
Confiterat tupplår, majs, kantareller, dragon & sauce supreme	325:-
Cavatelli, tomater från Skilleby, rosmarin, taggiascaoliver & ansjovis	265:-

Dessert:

Ost singoalla - ostkex, parmesankräm & plommonmarmelad	95:-
Chokladnemesi	125:-
Mandel- och blåbärspaj	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:-

Cod rilette on toast, horseradish & dill 95:-

Food menu:

(We recommend 2-3 dishes/person)

Boudin noir 105:-

Peixinhos da horta - Fried green beans, smoked paprika & lemon 130:-

Tomato tonnato - capers, tuna & basil 185:-

Lettuce from Skilleby, peach, roasted hazelnuts & aged cheese 165:-

Tomato tarte - tapenade, caramelized onion & fresh goat cheese 175:-

Cold poached Arctic char, cucumber, agretti, crown dill & aioli 185:-

Confit chicken thigh, corn, chanterelles, tarragon & sauce suprême
325:-

Cavatelli, tomatoes from Skilleby, rosemary, Taggiasca olives & anchovies 265:-

Dessert:

Cheese singoalla - cheese cracker, parmesan, plum marmelade 95:-

Chocolate nemesi 125:-

Almond and blueberry pie 135:-

Pistachio semifreddo, sea salt & oliveoil 125:-