

# NEKTAR

## Mat & Vin

Mandlar 75:- / Pelotinoliver 60:-

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

Kycklingkroketter & ramslöks aioli 115:-

### Matmeny:

*(Vi rekommenderar 2-3 rätter/person)*

Boudin noir	95:-
Smörkokt kajplök, café de paris smörsås & lardo	135:-
Grön sparris "tonnato", kapris & taggiascaoliver	155:-
Kycklinglevermousse, smörstekt bröd & cornichonger	145:-
Inkokt vit sparris, hollandaise på kycklingfett & fläder	165:-
Nässelpaj, gott kokt ankägg & dijonnaise	155:-
Stekt fläskkotlett, vårgrönt från Skilleby trädgård & sky	275:-

### Dessert:

Ostkex, kräm på wrångebäck & citrushonung	125:-
Varma madeleinekakor & vaniljgrädde	125:-
Choklad nemesis & vispad grädde	110:-
Crepe brulée smaksatt med svartvinbärsblad	95:-

# NEKTAR

## Mat & Vin

Almonds 35:- / Pelotin olives 60:-

Bread from Lillebrors & butter 65:-/ One or two varieties of cheese 75/110:-

Chicken croquettes & wild garlic aioli 115:-

### Food menu:

*(We recommend 2-3 dishes/person)*

Boudin noir	95:-
Butter poached spring onion, cafe de Paris butter & lard	135:-
Green asparagus "tonnato", capers & olives	155:-
Chicken liver mousse, butter fried bread & cornichons	145:-
Poached white asparagus, hollandaise of chicken & elderflower	165:-
Nettle tarte, boiled duck egg & dijonnaise	155:-
Pan fried mangalitza pork, spring greens & jûs	275:-

### Dessert:

Cheese biscuit, cream of vrångebäck & citrus honey	125:-
Varm madeleine cookies & vanilla cream	125:-
Chocolate Nemesis & whipped cream	110:-
Creme brulée flavoured with black currant leaves	95:-