**H E L G B R U N C H I M A T S A L E N**

FÖRSTA SERVERINGARNA TILL ALLA

Rädisor från Skilleby med nässlor

Ägg royale med pilgrimsmussla och majs

Bläckfisk med svart vitlök och sotad kål

ANDRA SERVERINGEN ATT VÄLJA

Vit sparris med modern sås och ramslök från Kungsholmen

-

Skrei torsk med misoinkokta champinjoner och spenat

-

Lamm från Onsberga med pocherat ostron, majrova och rapsskott

335 kr

EXTRA RÄTTER ATT VÄLJA TILL

Stenbitsrom med svensk gurka och syrad grädde 150 kr

Två sotade havskräftor med kålrabbi och citronverbena buljong 175 kr

Svenska charkuterier från Millert & Dahlén 70 g/180 kr

Almnäs tegel med kvittenmarmelad 75 kr

Löfsta blå med äppelkompott 75 kr

SÖTA RÄTTER

Kompott på glasrabarber med kärnmjölkssorbet 95 kr

Blodapelsin semi- freddo med svart te och mandel 95 kr

Små mandelmusslor med curd på grillad clementin 2 stk/52 kr

För er som enkom önskar äta en huvudrätt så kostar den 295 kr

Till barn erbjuder vi halv portion till halvt pris eller pasta med ragu 15 kr/år

Vårt kök är baserat på ekologiska och biodynamiskt odlade grönsaker.

Det kött vi serverar är från svenskt lantbruk och skogar. Fiskar och skaldjur är väl omhändertagna

**W E E K E N D B R U N C H**

FIRST SERVINGS

Radish from Skilleby with nettles

Egg royale with scallop and corn

Swedish squid with black garlic and charred cabbage

SECOND SERVING TO CHOOSE

White asparagus with ramson from Kungsholmen and modern sauce

-

Skrei cod with miso glazed champignions and spinach

-

Lamb from Onsberga with poached oyster, turnips and rapeseed hoots

335 kr

SUPPLEMENTARY DISHES

Lumpfish roe with swedish cucumber and sour cream 150 kr

Two langoustines with kohlrabi and lemon verbena broth 175 kr

Swedish charcuteries from Millert & Dahlén 70 g/180 kr

Almnäs tegel (cow milk cheese) quince marmalade 75 kr

Löfsta blå (blue cheese) apple compote 75 kr

SWEET DISHES

Blood orange semi- fredo with smoked tea and almonds 95 kr

Compote of forced rhubarbs with buttermilk sherbet 95 kr

Small almond tartlets with grilled clementine 2 pieces/52 kr

Price for main courses 295 kr

For children; half portion/ half price or pasta with ragu 15 kr/year

Our kitchen is based upon organic and biodynamic vegetables.

Meat and poultry are from Swedish farms and forests. Fish and shellfish treated with the utmost respect.