

# Sommarmeny på Spritmuseum

*Till sommaren på Spritmuseum låter vi säsongens råvaror ta ton i menyn. Vi jobbar med lokalt hantverk och närproducerat. Vi lagar alla rätter som mellanrätter. Vi rekommenderar 2-3 rätter per person.*

## Mellanrätter

Slungade bönor med ärtor, mynta och oregano 95kr

-

Sommarlök med krispig surdeg och persilja 105kr

-

Variation på nypotatis med dill och rökt crème fraiche 95kr

-

Grillad ämnesgurka med syrad grädde och fänkålscrumble 105kr

-

Tartar på ko med libbsticka, svampchips och vinäger 115kr

-

Gris från Rocklunda gård med silverlök och körvel 145kr

-

Grillad yellowtail med tomater, koriander och soja 135kr

-

Grillad vattenmelon med frissésallad och svart sås 115kr

## Sött

Semifreddo på havtorn med maräng och mandlar 95kr

-

Panacotta smaksatt med myskmadra och färska sommarbär 110kr

-

Två olika ostar med inlagda valnötter och marmelad (fråga för dagens ostar) 150kr

*Vid allergier fråga oss!*

## Summer menu at Spritmuseum

*For the summer at Spritmuseum, we let the season's ingredients set the tone in the menu. We work with local crafts and locally produce. We prepare all dishes as appetizers. We recommend 2-3 dishes per person.*

### Smaller dishes

Beans with peas, mint and oregano 95kr

-

Summer onion with crispy sour dough and parsley 105kr

-

Variation of new potato with dill and smoked crème fraiche 95kr

-

Grilled cucumber with sour cream and fennel 105kr

-

Tartar of cow with lovage, mushroom crisps and vinegar 115kr

-

Pork from Rocklunda with white onion and chervil 145kr

-

Grilled yellowtail with tomatoes, coriander and soy sauce 135kr

-

Grilled watermelon with lettuce and black sauce 125kr

### Sweet

Semifreddo with sea buckthorn, meringue and almonds 95kr

-

Panacotta flavored with woodruff and fresh berries 110kr

-

Two different chesses with walnuts and olive paste (ask for today's chesses) 150kr

*In case of allergy, ask us!*

