

## LUNCHMENY

### FÖRRÄTTER

Majskrämm med kantareller och krispigt surdegsbröd 95kr  
*Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 90kr / 45kr*

### VARMRÄTTER

Wallenbergare på lax med yoghurt, ärtor och betor 155kr  
*Flyinge Vingård Pegasus Pegasus stål 2020, Skåne 170kr/glas*

Anklår med potatispuré, sotad grönkål, syltade senapsfrön 155kr  
*Wine Mechanics, Common People Barbera 2020, Göteborg 130kr/glas*

Soppa på Gotlandslinser med tomat, svamp och syrad grädde 155kr  
*Spritmuseums kombucha på roibus och sensha te 60kr/glas*

### DESSERT

Ljummen äppelkaka med punchgrädde 60kr  
*Sahtipaja mjöd, 90kr*

Tre rätters lunchmeny med valfri varmrätt  
275kr

## LUNCH MENU

### STARTER

Corn with chantarelles and crispy sourdough 95sek  
*Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 90 sek / 45sek*

### MAIN COURSES

Swedish "Wallenbergare" of salmon with yoghurt, peas and beetroots 155sek  
*Flyinge vingård, Pegasus stål 2020, Skåne 170kr/glas*

Duckleg with potatopuree, blackend kale, pickled mustard seeds 155sek  
*Wine Mechanics, Common People Barbera 2020, Göteborg 130sek*

Soup of Gotlands lentils with tomatoes, mushrooms and sour cream 155sek  
*Spritmuseum kombucha made with roibus- and green tea*

### DESSERT

Warm apple pie with whipped cream 60sek  
*Sahtipaja mjöd 90sek*

Three course lunch menu 275 sek

