

M A T M E N Y

All mat lagas från grunden med kärlek o inspiration från olika delar av världen.

Förrätter

Tomatbruchetta, mogna tomater vända i gräsig olivolja, vitlök, basilika, serveras på en skiva bröd toppad med svartpeppar o burrata

-75-

Äteriets plockbräda

Chark, ost, marinerade oliver, bröd, aioli i en salig blandning

-95-

Löjrom, vispad crème fraiche, hackad rödlök, krispigt wontonchips

-95-

Huvudrätter

Färskpasta tagliatelle, grillad kyckling, kryddig svampsås, riven grana padano, timjan. Smakrik o mättande för hungrig.

Fråga för vegetariskt alternativ. Glutenfri pasta finns.

-175-

Äteriets burgare, högrevsburgare/halloumi, brioche bröd, pepparrotsketchup, grönsaker, sallad, picklad rödlök, rostad sötpotatis.

-175-

Caesarsallad, grillad kyckling, romansallad, tomat, picklad rödlök.

Räksallad, delisallad, ägg, godsaker efter tillgång som bönor, granatäpple, avocado eller picklade grönsaker. Örtcreme

-150-

Rotfruktssallad, olivrostade varma blandade rotsaker, delisallad, godsaker som en mättande quinoa eller belugalins. Godsaker efter tillgång som bönor, granatäpple, avocado eller picklade grönsaker. Örtcremé.

Chevré eller fetaost.

-125-

Pannkaka, sylt o grädde

-55-

Tillbehör

Salladsburk
-25-

Picklade grönsaker
-25-

Oliver
-25-

Bröd o vispat smör
-25-

Rotfruktschips, dip
-45-

Desserter

Veckans dessert- kockens idé på tallrik eller i glas, vi gillar
desserter, våga testa.

-75-

Fudge brownie, glass/grädde

-75-

Äteriets dessertbräda
Våra favoriter i smak, färg o form

-95-

Kaffegodis

-30-

Biskvi

-30-

