

BORDET RUNT

Välj till ett dryckespaket med eller utan alkohol – 350 kr

FEMRÄTTERS SHARINGMENY

Bouqerones med grillad citron och surdegsbröd (MP)

Pressat fläsk med fermenterad körsbärsås och rosésallad

Tomatsallad med lök, balsamico och pistage (L, MP, N)

Vedugnsbakad pizza (G, L)

Kvällens sorbetsmak med rabarberskum (Ä)

Prova gärna vårt prisbelönta kaffe som vi rostar på plats

Allergener:

V = vegansk **G** = gluten **L** = laktos **N** = nötter **MP** = mjölkprotein **M** = mandel

Specialkost? Vi har alternativen, fråga personalen.

Undrar du var köttet kommer ifrån? Fråga oss gärna!

DRYCKESPAKET

Välj till ett dryckespaket med eller utan alkohol – 350 kr

Till de två första sharing rätterna

Alkoholfritt alternativ: I Miere (som betyder kustlandskap på sydsamiska) få en av våra äldsta nordiska örter sällskap av svenska äpplen, gröna krusbär och försommarens granskott.

Till fläskrätten och till tomatsalladen byter vi till Vik, en mousserande dryck med arom av vårt svenska åkerbär och med örtiga inslag från gröna blad. Aromatisk, uppfriskande och fylligt med ett torrt avslut.

Med alkohol: Det finns ingenstans i världen Riesling ger mer magnifika viner än i Rheingau. Georg Breuer har sina vingårdar i de högst klassade lägena längs floden och deras vinstockar tillhör de allra äldsta. Charm Riesling är halvtorrt med en liten balanserad sötma och toner av grape, äpplen, persika och mineral.

Till den vedugnsbakade pizzen

Alkoholfritt alternativ: Raudr, fornnordiska för färgen röd, skapas av röda bär med sällskap av kryddiga blad och blommor från äng och skog, men även röktoner från en glödande brasa.

Med alkohol: Till pizza njuter vi av Barbera d'alba Paolina från Barbaresco, Italien. Ca 'del Baio har odlat vin sedan 1921 med samma familj vid rodret. Idag driver den fjärde generationen gården, som är belägen i hjärtat av Barbaresco. Nyanserad, elegant, med en diskret ekfatskaraktär, frisk syra och mogna tanniner. Läckert!

Till kvällens sorbet med rabarberskum

Alkoholfritt alternativ: En uppfriskande sprits med mousserande naturdryck som bas, smaksatt med havtorn och tages ört serveras till rabarberdesserten

Med alkohol: Royal Tokaji late harvest, med sin runda, söta smak matchar vi med deserten. Här finns en bra syra, inslag av aprikos, päron, lime, grape och lite vanilj. Tokaji är världens äldsta appellation för vin och grundades redan på 1700-talet – mer än ett sekel före Bordeaux.