

Meny:

Svensk Grillfest



Pluma från Roslagskött

Fjällko från Jämtland, hemgjord Chorizo

Samt grillad marinerad portabello

Ljummen färskpotatissallad med en syrlig ramlöksdressing, brytböner, grillade vårlökar och tunt hyvlade rädisor

Bovetegryn, marinerade med citron, kallpressad rapsolja och fermenterad chili, toppas med ruccola och svarta böner

Romansallad med en krämig dressing på lagrad prästost, citron och äppelvinäger, serveras med örkrutonger

Grillad spetskål, honung från Herrängs biodling, citron, rosmarin, rökta svenska äpplen och rostade pumpakärnor

”Kimchimayo” - vår egen svenska kimchi

”Gremolatacreme” - vitlök, citron, persilja

”Såsen” - med styrkan av Roslagen

Stenugnsbakat surdegsbröd från Roslagsbageriet med brynt vispat smör

265 kr ex moms / person

(kostnad för etablering, personal på plats samt transport tillkommer)