

Meny:

Jord och hav över öppen eld



Helgrillad hälleflundra med grillad citron

Grön spetspaprika, marinerad portabello

**Samt vår egen "Tempeh"; ett mathantverk på
fermenterade baljväxter**

Fånkålssallad med citron, dill, rostad butternutpumpa och rostade pumpakärnor

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

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

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

"Rostad vitlöksaioli"

"Gremolata" - vitlök, citron, persilja

"Såsen" - med styrkan av Roslagen

Stenugnsbakat surdegsbröd från Roslagsbageriet med brynt vispat smör

285 kr ex moms / person

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