

# Meny: Helgrillat

- med eld och lågor



## Vildsvin eller lamm

Kryddat och helgrillat till perfektion över öppen eld,  
samt marinerad portabello

Ljummen färskpotatissallad med en syrlig ramlöksdressing, kapris, brytböner och semitorkade tomater

Bovetegryn, marinerade med citron, kallpressad rapsolja från Vitsjökrokens gård och fermenterad chili, toppas med rucola, svarta böner, syrad lök och fetaost

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

Grillad spetskål, honung från Herrängs biodling, citron, rosmarin, svenska äpplen, persilja, späda blad 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

**295 kr ex moms / person**

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