

Meny:

Svensk Grillfest



Pluma från Roslagskött hängmörad svensk ryggbiff, hemgjord chorizo, marinerad portabello

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

Bovetegryn, marinerade med citron, kallpressad rapsolja från Vitsjöökroens gård och fermenterad chili, toppas med ruccola, 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

265 kr ex moms / person

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