

# Stjärnan vid Grillen:

# Valborgsmeny



## Varmrätt från grillen:

**Ört och vitlöksmarinerad Pluma från Roslagskött**  
**Vår egen vildsvinschorizo med rökt paprika och citron**  
**Portabellosvamp med chili och vitlök**  
**Bakad spetskål, Konfiterad bakpotatis**  
**Vitlöksbröd från Roslagsbageriet**

Grönsallad med citronett, syrad rödlök,  
rostade pumpakärnor och bakade tomater  
Tryffelaioli och  
Totties BBQ – Smakrik och rökig!

**Vin: Castelgufo Chianti Riserva Organic, Italien Toscana. Nr 72389**

**Öl: Söderarm, IPA. Västergårdens bryggeri, Roslagen nr: 30037**

**0,0%: Saxhyttegubbens Blåbär 100% Nr: 1964**

## Dessert:

Vispad pannacotta smaksatt med vanilj och vit sparris,  
Inkokt rabarber, färska jordgubbar och mörk chokladjord

**Vin: Nivole Moscato d Asti, Italien, Piemonte. Nr : 7787**

**0,0%: En söt "Äpplemust" från Norrtälje Musteri**