

Meny:

Hav och jord



Grillad hälleflundra med grillad citron

Sambal Lemonmarinerade rödräkor

Tempeh; fermenterad bönkaka

eldost från Väddö Gårdsmejeri

Ljummen färskpotatisterrine smaksatt med kallpressad rapsolja, citron och vårlök, toppad med semitorkade tomater och örter

Grillade grönsaker; zucchini, paprika, broccoli, blomkål, knipplök och tomater med gremolata och rucola

Bovetegryn, marinerade med citron och fermenterad chili, toppas med späda blad, svarta bönor, syrad lök och fetaost

Grillad gemsallad och hyvlade betor med citronett, toppad med rädisor, pumpakärnor, späda blad, och västerbottenost

Tryffelaioli

Färskostcreme smaksatt med saltlagrade citroner

”Såsen” – fermenterad chilisås med känsla och karaktär

Stenugnsbakat surdegsbröd från Roslagsbageriet med rostad vitlökscreme

345 kr exmoms / person

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