

Välkommen till emmer

Här skapar vi framtidens restaurangupplevelse i samklang med djur och natur. Vi serverar modern skandinavisk mat med grönsaker från vår egen köksträdgård och samarbetsgårdar men även några noga utvalda råvaror från djurriket.

Skördelunch	Krispiga grönsaker	395 kr
	Valfri varmrätt	
	Karamelliserade äpplen kardemummaglass och mandelkaka	
Utvalda drycker	2019 Martin Texier, Petite Nature, Rhone	295 kr
	2019 Segni di Langa, NU, vino rosso, Piemonte	
	Kaffe och mineralvatten	

Varmrätt	Samtliga rätter serveras med krispig potatis, kvittendressad grönsallad, stuvad kål och tomater med bronsfänkål. Allt detta kommer i en gemensam servering att delas vid bordet.	
	Hällstekt röding, picklade grönsaker, krondill	265 kr
	Grillad morot, rostade mandlar, fetaost	245 kr
	Stekt kycklinglår, pumpakräm, pumpakärnor	255 kr
Veckans kött	Långbakad fläskside saltbakade rödbetor, picklad endive, senapskorn och chilimajonäs	205 kr

Snacks	Krispiga grönsaker torkade bondbönor, örtsalt och ringblomma	45 kr
--------	---	-------

	Brioche på virvelmjöl ricotta, olivolja	65 kr
--	--	-------

Dessert	Karamelliserade äpplen kardemummaglass och mandelkaka	135 kr
---------	--	--------

	Hallonsorbet	45 kr
--	--------------	-------

	Mörk choklad med puffat emmer	25 kr
--	-------------------------------	-------

Barnmeny	Friterad kyckling råa grönsaker, dipp och krispig potatis	125 kr
----------	--	--------