



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 Valfri varmrätt (ej veckans kött) Karamelliserade äpplen kardemummaglass och mandelkaka	395 kr
Utvalda drycker	2019 Martin Texier, Petite Nature, Rhone 2019 Segni di Langa, NU, vino rosso, Piemonte Kaffe och mineralvatten	295 kr

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.	
	Bakad lax, broccoli, grön curry	265 kr
	Friterad jordärtskocka, kålrabbi, parmesan	245 kr
	Confiterat anklår, steklök, senapssky	255 kr
Veckans kött	Lammkorv med örter tomatsås, kronärtskocka och grillad jalapenomajonnäs	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
--	--------------	-------

	Chokladtryffel med citronverbena	30 kr
--	----------------------------------	-------

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