

# - KÄKMENY -

## - TRE ENKLA FÖRRÄTTER -

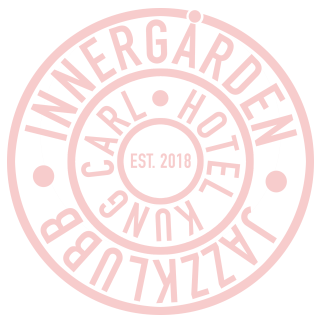
<b>Kantarelltoast</b> tvärnöskinka, fikonreduktion, västerbotten & örtsalland	<b>Rödbetscreme</b> avocado, pepparrot, apelsin, äpple, & fröknäcke	<b>Kantarellsoppa</b> färskost, picklad gulbeta blomkål, morot & krutonger
165	135	135

## - TRE GODA VARMRÄTTER -

<b>Confitbakat Majskyckling- bröst</b> rödvinssås, kantarell- risotto, & örter	<b>Portobello Burgare</b> fetaost, tomat, picklad silver- lök & tryffel- majo	<b>Pocherad Lax "Ängamat"</b> Tagliatelle på morot, purjo & broccoli. Sauce vin blanc m. pepparrot & dill
265	215	265

## - TVÅ GALNA EFTERRÄTTER -

<b>Crème Brûlée</b>	<b>Chokladtryffel</b>
110	55



# - KÄKMENY -

## - TRE ENKLA FÖRRÄTTER -

<b>Kantarelltoast</b> tvärnöskinka, fikonreduktion, västerbotten & örtsalland	<b>Rödbetscreme</b> avocado, pepparrot, apelsin, äpple, & fröknäcke	<b>Kantarellsoppa</b> färskost, picklad gulbeta blomkål, morot & krutonger
165	135	135

## - TRE GODA VARMRÄTTER -

<b>Confitbakat Majskyckling- bröst</b> rödvinssås, kantarell- risotto, & örter	<b>Portobello Burgare</b> fetaost, tomat, picklad silver- lök & tryffel- majo	<b>Pocherad Lax "Ängamat"</b> Tagliatelle på morot, purjo & broccoli. Sauce vin blanc m. pepparrot & dill
265	215	265

## - TVÅ GALNA EFTERRÄTTER -

<b>Crème Brûlée</b>	<b>Chokladtryffel</b>
110	55

