



VÄLKOMMEN HEM TILL OSS!

För oss är mat personligt – det är kärlek och hantverk. Det är glädjefyllt att sätta sig till bords hemma hos oss och vi har roligt när vi lagar vår mat. Vi lägger mycket omsorg och sätter stor stolthet i att producera, laga och presentera våra rätter för dig som gäst.

Under ledning av köksmästare Emma Fyman Andreasson arbetar vi med noga utvalda råvaror. Vi strävar efter ekologisk medvetenhet och arbetar med närliggande leverantörer.

Kärnan i vårt matkreerande är Härodlat. 82 meter från vårt kök, finner ni vår köksodling Härodlat.

VÄLKOMMEN TILL BORDS!

Vår meny är uppbyggd kring mellanrätter och snacks. Tänkt att ta in till hela sällskapet att dela på. Maten skickas ut i takt som den blir färdig

Vi rekommenderar minst 3 mellanrätter per person

MENY

VI REKOMMENDERAR
CHEF CHOICE, 6 UTVALDA SNACKS & RÄTTER
INKLUSIVE DESSERT
475KR

SNACKS

Lätt kanderade marconamandlar
med spritig chili 35KR

Tapiocachips med dipp från grönt
från Härodlat 35KR

Ost från Arla unika, serveras med
härbakat fröknäcke 65KR
MJÖLK

Rilette på Skånsk anka, serveras med
fermenterat smör & härbakad
surdegsbaguette 65KR
MJÖLK + GLUTEN

Friterad potatis med färska örter &
riven lagrad ost 35KR
MJÖLK

Örtig bearnaise 20KR
ÄGG

MELLANRÄTTER

Säsongens grönsaker tillredda
på olika vis, serveras med en
krämig hummus gjord på vreta
gulärt 85KR

Ekologiskt fläsk från Gun Ragnarsson
i Tvååker med koreansk aoja glaze,
salladslök & libbsticka samt sallad på
svensk quinoa 125KR
SOJA + SESAM

Steak från Alpha Wagyu i Dalstorp,
chimmi churri & friterat
potatisnystan 145KR
SARDELLER

Halstrad fångst med tropisk glaze
gjord på fruktsvinntepache. Serveras
på tostada gjord på svensk åkerböna
med härodlat grönt & chilimajonnäs 145KR
GLUTEN + ÄGG

Nykokt färskpotatis med stenbitsrom,
creme fraiche & lök 85KR
MJÖLK

Burrata med snabbpicklade
jordgubbar & balsamico. Serveras
med härodlat nyskörd 125KR
MJÖLK

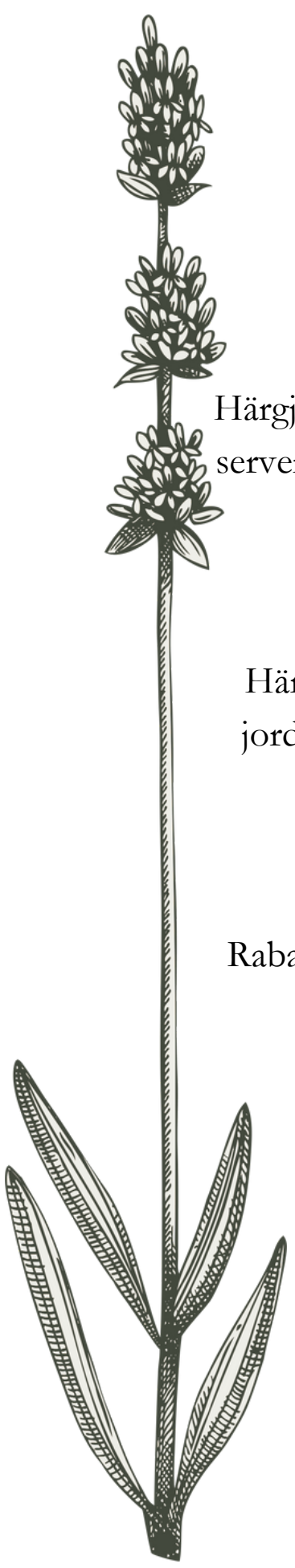
Frasiga potstickers fyllda med
säsongsenliga grönsaker och smörsås
på fermenterade grönsaker (går även
att få som huvudrätt) 125KR/165KR
GLUTEN + MJÖLK

STORA RÄTTER

Kvällens kött sharing - minst 2 personer
Tillbehör; säsongens grönsaker tillredda på olika
vis, serveras med krämig hummus gjord på vreta
gulärt, chimmi churri, örtig bearnaise, friterad potatis
med örter & riven lagrad ost DAGSPRIS
SARDELLER, ÄGG + MJÖLK

Alex smashed burger med härbakad potato bun,
chutney på härodlat frukt & bär, chilimajonnäs,
härodlat sallad & lök. Ost från Väddö.
Serveras med pommes & dipp 195KR
MJÖLK, GLUTEN+ ÄGG

DESSERT



Härgjorda churros smaksatt med bhutan lemon pepper,
serveras med härgjord misoglass & yuzukolasås med en

touch av brynt smör

GLUTEN, ÄGG + MJÖLK

110KR

Härgjord glass med smak av jordgubb & ros, färska
jordgubbar & maräng samt ganache på choklad från

Malmö chokladfabrik

MJÖLK + ÄGG

110KR

Rabarbersorbet med fermenterad ingefära, smörstekt

havrecrumble & vaniljskum

MJÖLK

110KR

BARNMENY



Husets härgjorda köttbullar på ekologisk nöt & fläskkött.
Serveras med kokt potatis, gräddsås & lingon 85KR

MJÖLK



Hamburgare med härbakat bröd serveras med pommes
& tillbehör 85KR

GLUTEN



Husets härgjorda fish & chips 85KR

GLUTEN



Glass med kolasås & jordgubbar 65KR

MJÖLK