

HELGBRUNCH

SEPTEMBER - NOVEMBER 2019

325 :- INKL. KAFFE, 95 :- FÖR BARN UNDER 12

EN HÄRLIG BÖRJAN

MIMOSA

APELSINJUICE, CAVA..... 98

ETT GLAS CAVA

NV VILLA CONCHI, CAVA, ESP..... 105

ETT GLAS CHAMPAGNE

NV PERRIER JOUËT, FRA..... 135

ETT GLAS ALKOHOLFRI CHAMPAGNE

RICHARD JUHLIN..... 95



BRÖD, OST OCH SMÖR

BRÖDKORG MED FOCACCIA, OCH KNÄCKEBRÖD • FÄRSKOST
SMAKSATT • VISPAT SMÖR • HELGENS URVAL AV OSTAR •
VECKANS MARMELAD

SMÖRREBRÖD PÅ KAVRING

KÄLROTSKRÄM
med renskav, lingon och friterad persilja

MOZZARELLA
med röd pesto, granatäpple och ruccola

SALLADER

**SALLAD PÅ BUTTERNUTPUMPA, ENDIVE
OCH PUMPKÄRNOR**
med vit balsamico vinaigrette

KRISPIG BROCCOLI
med misodressing och picklad chili

ROSTADE RÖDBETOR
med spenat, purjolöksaska och smulad getost

FRISSÉSALLAD
med päron, ädelost och citronette

ROSTAD ROTFRUKTSALLAD
med grov senapsdressing och persilja

HAVET

KLASSISK GRAVLAX
med dill och hovmästarsås

ANJOVISCHEESECAKE
med röd pesto, granatäpple och ruccola

RÖKTA RÄKOR

KALLA SÅSER

MISODRESSING

HOVMÄSTARSÅS

VIT BALSAMICOVINAIGRETTE

AIOLI

VARMA SÅSER

TOMATSÅS
med rostad vitlök

ROSTAD KÅL I BULJONG
med plommon

KRÄMIG SVAMPSÅS

KLASSISKA VARMA BRUNCHRÄTTER

FRITERADE KRYDDIGA KYCKLINGVINGAR

UGNSOMELETTE
med dill och vitvinstuvad blåmusslor

BAKED BEANS I TOMAT

ÄGGRÖRA

BACON

SERVERAS AV KOCKEN

FLÄSKKARRÉ FRÅN DUROCGRIS

NATTBAKAT NÖTTINNANLÄR
med gremolata

GRILLAD TONFISK
med berberekrydda

BAKAD ROTSELLERI
med ärtkräm och friterad kapris

VARMA TILLBEHÖR TILL KOCKENS OVAN

UTVALDA DETALJER

ÖRTROSTADE POTATIS

POLENTAKAKA
med citron och parmesan

BAKADE CHAMPINJONER
med rostad vitlök, persilja och krispigt brödsmul

DESSERT

CHIAPUDDING PÅ KOKOSMJÖLK
med mango och rostad kokos

KVARG
med rårörda blåbär och granola

MÖRK CHOKLADPANNACOTTA
med ”fulla” björnbär

KLADDKAKA
med vaniljcremé

SOCKERKAKA
med lemoncurd och hallonmylta

SMULPAJ
med råkräm

SMÅKAKOR

CHOKLADBOLLAR

Vill ni veta exakt vad maten innehåller?
Fråga er kypare så berättar vi mer!