

# FÄRDIGA MENYER

- DEN LILLE (MINST 6 PERSONER) 175 KR / PERSON**  
Polpette på skånskt nötkött, kokt i tomatås, Focaccia, Husets ricotta med friterade kronärtskockor, gremolata och svarta oliver, Säsongens gröna blad med vinägrett
- HÖNAN (MINST 8 PERSONER) 355 KR / PERSON**  
Confiterat tupplår från Tockafarmen med citron och timjan, Tartiflette bakad med svensk kittost, Citrondressad haricot verts med gravad citron, Confiterad lökmajonnäs, Säsongens gröna blad med vinägrett, Surdegsbröd med syrat smör
- MIDSOMMAR (MINST 8 PERSONER) 395 KR / PERSON**  
Dillkokt skånsk kulpotatis, Rödbetsgravad lax, Skagenröra, Citron – och pepparrotsås, Hovmästarsås, Senapsmarinerad skånsk rostbiff, Säsongens gröna blad med vinägrett, Rågbröd med syrat smör
- DEN GRÖNA (MINST 8 PERSONER) 295 KR / PERSON**  
*Menyn är helt växtbaserad.*  
Rostad och rökt gulbeta med vitlöksmarinerade gulärter, inlagd silverlök och smörgåskrasse, Grillad blomkål med rostad och inlagd paprika, saltrostad mandel, och jalapeno, Salvia och vitlöksrostad skånsk kulpotatis, Endivesallad med rödlök och chilivinägrett, Ajo blanco, Surdegsbröd med Hjalmars olivolja

## SNITTAR, 35 KR/ST

- Rågbrödskek med labneh**, lanthandelns inlagda gurkor, rostad mandel och dill **(vegetarisk)**
- Krustad med tuppleverparfait**, inlagda svarta vinbär och blomsterkrasse
- Krustad med jalapenomajonnäs, grillade nektariner** och riven parmesan **(vegetarisk)**
- Rödbetstartar på fröknäcke** med krassemajonnäs, gravad citron och rostad lök **(vegetarisk)**
- Fröknäcke med honung- och timjanstekt champinjon** med ricotta och fermenterat svamppulver **(vegetarisk)**

## SMÖRGÅSTÅRTOR (MINST 6 PERSONER)

- FISK 145 KR / PERSON** - 3 våningar bröd med varmrökt laxröra, äggröra. Toppas med skagenröra, gravad lax och plockat krabbkött
- KÖTT 135 KR / PERSON** - 3 våningar bröd med rödbetssallad, skinkröra, Toppas med rostbiff, spickeskinka, syltlök, inlagda gurkor och rostad lök
- VEGANSK 115 KR / PERSON** - 3 våningar bröd, växtbaserad skagenröra, avokadoröra, Toppas med pepparrotskräms och grönsaker i säsong

# SJÄLVPLOCK

Här kan ni välja och vraka och utforma er meny precis som ni vill ha den eller komplettera någon av menyerna ovan. Minst 8 personer

## KALLA RÄTTER

- MISOROSTADE MORÖTTER** 55 kr / person – Serveras med vitlöksmarinerade gråärter och husets ricotta
- ENDIVESALLAD** 55 kr / person – Serveras med blåmögeldressing, päron och saltrostade valnötter
- ROSTADE RÖDBETOR** 55 kr / person – Serveras med rostad fetaost, torkade oliver och friterad kronärtskocka
- GRILLAD OCH BAKAD PURJOLÖK** 55 kr / person – Serveras med rökt creme fraiche och rågbrödsbul
- FÄNKÅLSSALLAD** 55 kr / person – Serveras med timjan och senapsvinägrett
- CITRONDESSAD HARICOT VERTS** 55 kr / person – Serveras med gravad citron och rågbrödsbul
- FRANSK POTATISALLAD** 45 kr / person – Serveras med dragon, kapris & cornichons
- SÄSONGENS GRÖNA BLAD MED VINÄGRETT** 20 kr / person
- RÖDBETSGRAVAD LAX**, 65 kr 100 g / person
- SKAGEN**, 75 kr 100 g / person
- SENAPSMARINERAD SKÅNSK ROSTBIFF**, 75 kr 100 g /person Serveras med gremolata och syltlök

## VARMA RÄTTER

- BRÄSERAD SKÅNSK OXKIND I RÖDVISSÅS** 125 kr / person – Oxkind som marineras i vin över natten och sedan kokas varsamt i timmar med nötbljög och grönsaker.
- CONFITERAT TUPPLÅR MED CHERMOULA** 105 kr / person – Långbakade tupplår med citron, vitlök, färska örter med chermoulasalsa
- PORCHETTA MED CHIMICHURRI** 105 kr / person – Krispig porchetta, fylld med ramslök och serveras med en het chimichurrisalsa
- POLPETTE PÅ SKÅNSKT NÖTKÖTT** kokt i tomatsås 95 kr / person – Italienska köttbullar kokta i tomatsås
- CONFITERAD PORTABELLO (V)** 85 kr / person – Confiterad portabello som grillats och penslat med rökt sesamemulsion och täckts med en sesamfrön och norisjög
- GRILLADE TOFU- OCH SPETSKÅLSPETT (V)** 85 kr / person – Isärplockad spetskål grillad på spett tillsammans med marinerad tofu och chermoulasalsa
- GRILLAD BLOMKÅL (V)** 85 kr / person – Hel grillad blomkål som serveras med rostad och inlagd paprika, saltrostad mandel, och jalapenodressing

## TILLBEHÖR

- Fransk böncassoulet på bönor från Fagraslätt** 85 kr / person – *Möra bönor kokta i tomatsås, grisbuljong och rimmad fläsk med massa persilja och vitlök.*
- Caponata (Vegansk)** 85 kr / person – *Ugnsbakad aubergine och zucchini med kapris, gröna oliver och friterad salvia från vår egen odling.*
- Tartiflette (Vegetarisk)** 110 kr / person – *Potatisgratäng bakad med confiterad rotselleri och svensk kittost*
- Salvia- och vitlöksrostad skånsk kulpotatis (Veganskt)** 55 kr / person
- Dillkokt skånsk kulpotatis (Vegetarisk)** 55 kr / person

## SÅSER

### 200G, 50 KR / ST (2-3 PERSONER)

- Romescosalsa** – *Paprika- och rostad mandelröra*
- Ajo blanco**– *Spansk mandel- och brödsås*
- Smaksatt majonnäs** – *Exempel på smaker: Vitlök, picklad chili, sardeller, örter, confiterad lök, confiterad citron*
- Labneh med fetaost**– *Hängd yoghurt, avslutas med citron, fetaost och sumak*
- Citron- och pepparrotsås**– *Creme fraichebaserad sås med pepparot, citron och gräslök*
- Hovmästarsås** – *Krämig senaps- och dillsås*

## BRÖD

- Surdegsbröd** 45 kr / s
- Baguette** 30 kr / st
- 
- Foccacia** 50 kr / st
- Kärnfullt** 57 kr / st
- Syrat smör** 15 kr / person (50g)

## ÖVRIGT

- Kock** 400 kr / timme
- Serveringspersonal** 300 kr / timme
- Dalby / Vebröd / Södra Sandby** – Utkörning 350 kr
- Lund** – Utkörning 500 kr
- Övriga Skåne** – Utkörning Begär pris