



Verandameny våren 2016

Närproducerat, ekologiskt & gärna godsaker från gårdarna i krokarna av Sigtuna. Våra menyer följer säsong, så ekologiskt & naturligt som möjligt. De ändrar sig efter de varor våra producenter har just nu.

Smått & gott med ett glas vin eller som tillbehör till skärbrädorna 55kr

Gubbröra på matjes från Norröra & knäckebröd från RC

Gnocci på gotländsk King Edward med brynt smör, salvia & parmesan

Krispig kroppkaka fylld med ramslök & ost, rökig majonäs & gröna blad

Kallskuret från korvhantverk serveras med bröd & olivolja

Dubbelfriterad potatis med dipp

Liten vårsallad med ceasardressing & rostade frön

Smörad Sigtuna sparris & färskpotatis

Små rätter som går att dela, om man vill 125kr

Hällstekt ekologisk lax med ramslöksmajonnäs, torkad potatis, syrade grönsaker

Sparris från Sigtuna eller Gotland med bakad äggula, krispig surdeg, hollandaise & örter från näset

Lättrökt vildandsbröst "Nyborg" med frissesallad, kallpressad rapsolja, äpple, mandel & picklade rapsfrön

Lite större som man blir ganska mätt på 149kr

Korv från korvhantverk eller från Viltbilen med krossad potatis, dijonaise, friterad lök & sallad

32s sommarsallad primörer, quinoa, rimmad rekokyckling & ceasardressing

Call 2016-05-12



Skärbrädor som går att dela på 250:-

Kött ekologiskt kött från närområde

Fisk MSC märkt dagens fångst

Grönsaker & ost från Löfsta

Serveras med sås och grönsaker men välj gärna med tillbehör.

Något litet efter 65:-

Ostbit från Löfsta eller skogsbacken med marmelad

Citronsorbet, blåbärskaka, italiensk maräng.

Vaniljpannacotta med rabarber & kaksmulor.

Glasskula

Kvällens Milkshake

-spetsad med alkohol 110:-

3-rätters middag 490:-

Varje dag serverar vi en 3-rättersmeny. Bokas i förväg.

Call 2016-05-12