



## 32 Middagsmeny maj & juni 2019

Vi arbetar med närproducerade godsaker från gårdarna i krokarna av Sigtuna. Våra menyer följer säsongerna, så ekologiskt och naturligt som möjligt. De ändrar sig efter de varor våra producenter har just nu.

### M å n d a g a r & F r e d a g a r

➤ Sparris  
från Sigtuna/Gotland, bränd grädde, Älvdalsrom, blomkål & hasselnötter

➤ Toppmurkla  
4kornsgröt & ogrässallad

➤ Porchetta  
Ört- & citron Porchetta på kravgris med bönor, fänkål & vitt vin

➤ Rökt vaniljglass,  
riven fudge, saltajordnötter, brynt smör & kladdkaka



T i s d a g a r , t o r s d a g a r & l ö r d a g a r

➤ Gurksoppa

med friterad fetaost, mynta & gröna ärtor

➤ Rökt matjessill

med gulbeta, brynt smör, rädisa, gravad äggula, & kavringsskrisp

➤ KRAV Biff

Primörer, gröntsmör, färskpotatis, lök & kräm på karamelliserad lök.

➤ Rabarber

Mjölksyrad med jordgubbsyoghurtglass, drömmar, lavendelskum,  
jordgubbar & harsyra

O n s d a g a r

➤ Nässelkräm

med krispigt kycklingskinn & pocherat ägg

➤ Krispig kroppkaka

fyllt med ramslök, Almnäs tegel & mandel serveras med en syrlig  
tomatbuljong & späda örter

➤ Rökt pastramikryddad lax

sandefjordsås, primörer, potatismajonäs & rimmad gurka

➤ "Morotskaka"

färskostbavaroise, apelsin, morot & ingefärsorbet, gari & friterad  
persilja