



- MENY -

VEGAN 325 kr

Dumpling

Fylld med skogschampinjoner från Hallsberg i svampbuljong

Langos

Serveras med variation av lök

Rödbetstartar

Med picklad lök, kapris senapskräm, friterad lök & rödbetschips

Rotselleri puré

Med pankostekt rotselleri, kålsallad med russin, chilisesam, äpplesoya

Chokladgateau

Chokladtryffel, eko-blåbärssorbet, rostade mandlar

LAKTO-OVO 375 kr

Ekologisk Rotfruktssoppa

Örtfärskost, fågelbo av Mellösa potatis

Bakad savoykål

Smörad salviabuljong, rostad rapsmajonnäs, friterad bovete och picklad lök

Friterad eko-jordärtskocka

Dragonmajjo, Svedjans hårdost, ekorussin, hasselnötter

Gnocchi

Svamptryffel, gremolata, friterad svartrot

Kokoskräm

Serveras med karamelliserade jordnötter en kräm av choklad och jordnötter samt apelsin

+ Dryckespaket 375 kr



TRERÄTTERS MENY

Trerättersmeny 425 kr

Rödbetstartar (vegan)

*Med picklad lök, kapris, senapskräm
friterad-lök och rödbetschips*

Pincanha (nöt)

*Rosabakad pinchanha ifrån närkekött
potatiscroquette, stuvad kål och rökt emulsion*

Glassmacka (lakto-ovo)

*Vildchoklad flarn, honung/lingon parfait
hasselnötter, kolasås*

- SMÄRÄTTER -

Dumpling (vegan) 85 kr

Fylld med skogschampinjoner från Hallsberg i svampbuljong

Langos (vegan) 85 kr

Serveras med variation av lök

Rödbetstartar (vegan) 85 kr

Med picklad lök, kapris senapskräm, friterad lök & rödbetschips

Friterad eko-jordärtskocka (lakto-ovo) 95 kr

Dragonmajjo, Svedjans hårdost, ekorussin, hasselnötter

Ekologisk Rotfruktssoppa (lakto) 75 kr

Örtfärskost, fågelbo av Mellösa potatis

Bakad savoykål (lakto-ovo) 95 kr

Smörad salviabuljong, rostad rapsmajonnäs, friterad bovete och picklad lök

Rotselleripuré (vegan) 75 kr

Med pankostekt rotselleri, kålsallad med russin, chilisesam, äpplesoya

Croquette (lakto-ovo) 95 kr

Gjord på blomkål & sunside, sesamfrö, ekosoja, majjocurry



- LITE MER MÄTTANDE -

Falafel (vegan) 125 kr

På gula ärtor från Vreta, brysselkål, bönkräm, chilivinegrette

Gnocchi (lakto-ovo) 165 kr

Svamptryffel, gremolata, friterad svartrot

Gös (fisk) 275 kr

Bakad gös ifrån Hjälmarens med äggulekräm, gravad äggula, rotsellerikräm samt bryntsmör och surdegskrisp

Picanha (krav-nöt) 275 kr

Rosabakad gårdsbetäckt Picanha från Närkekött, potatiscroquette, stuvad kål och rökt emulsion

- EFTERGOTT -

Chokladgateau (vegan) 100 kr

Chokladtryffel, eko-blåbärssorbet, rostade mandlar

Kokoskräm (vegan) 100 kr

Serveras med karamelliserade jordnötter en kräm av choklad och jordnötter samt apelsin

Glassmacka (lakto-ovo) 100 kr

Vildchoklad flarn, honung/lingon parfait, hasselnötter, kolasås



VARMRÄTTER TAKE AWAY

Langos (vegan) 100 kr

Med variation av lök

Gnocchi (lakto-ovo) 125 kr

Svamptryffel, gremolata, friterad svartrot

Falafel (vegan) 125 kr

På gula ärtor från Vreta, brysselkål, bönkräm, chilivinegrette

Dumpling (vegan) 100 kr

Fylld med skogschampinjoner från Hallsberg i svampbuljong

Friterad eko-jordärtskocka (lakto-ovo) 100 kr

Dragonmajjo, Svedjans hårdost, ekorussin, hasselnötter

DESSERT TAKE AWAY

Chokladgateau (vegan) 75 kr

Med blåbärskompott