

Ausmakiningsmeny Vegansk

Foto Lottie Knutson



Vegansk Avsmakningsmeny

**Fryksås eget surdegsbröd
Serveras med kalpressad rapsolja och havssalt.**

Sourdough bread served with sea salt and cold pressed rape seed oil.

...

Kronärtskocka

Serveras med morotspuré, sommar betor, balsamic, björkolja samt fänkålspollen och salladskott.

Globe artichoke, carrot pure, baby beets, fennel pollen, balsamic and birch tree oil

...

Grillad vit sparris

Serveras med en hummus smaksatt med lupinbönor och nässlor samt nordisk salsa av picklade plommon, granskott och fläderblom.

Grilled white asparagus served with a lupin bean and nettle hummus and finished with a Nordic salsa of pickled fennel, baby plum, spuce tree and elderflower

...

Jackfrukt- och pumpakroetter serveras med tomatsås smaksatt med färsk basilika, rökgig paprikachillijam samt tallskottsvinägerette.

Jack fruit and pumpkin croquettes accompanied with a tomato and basil sauce then Finished with a smoked paprika jam and pine tree vinaigrette.

...

Hallonsorbet med tjärsirap

Raspberry sorbet

...

Rostad cashewnötsostkräm, rabarberchutney med fröknäcke.

Toasted cashew nut cheese with rhubarb chutney and hard bread

...



**Death by chocolate
Choklad S'more av ekologisk mörk choklad från Madagaskar, rostade marshmallows, chokladglass, chokladsås samt färska bär.**

Ecological Madagascan mud cake served with toasted marshmallows, chocolate ice cream and fresh berries

995 kr