

Vinbarsmeny hösten 2022:

LITE MINDRE

Friterad ekologisk jordärtskocka med tångcaviar,
ekologisk creme fraiche, rödlök och gräslök
85kr

Vi rekommenderar: Bubbel Bronze från Arilds vingård

LITE MER

Ost- och charkbricka med getost från Gullspira gård, lagrad KRAV-märkt
cheddar från Skogsbackens gårdsmejeri, lufttorkad kotlett och salami från
Totties mat, rödvinbärsarmelad med vanilj och rom, KRAV-märkt
sesamknäcke och hembakad focaccia på KRAV-märkt mjöl från Sala
225kr

Vi rekommenderar: Lotima Roselyn från Lottenlund

* * * * *

Ekologisk morot- och pumpasoppa med ingefära och chili.
Serveras med hembakt focaccia på KRAV-märkt mjöl från Sala
125kr

Vi rekommenderar: Solaris från Arilds vingård

* * * * *

Laxsallad på gravad regnbåge från Fogdö med äpple, brynt
ekologiskt smör, färsk dill och uppländsk smörstekt svamp.
Serveras med rostat uppländskt surdegsbröd
145kr

*Vi rekommenderar: Aniara från Flädie vingård eller Shipfached ipa från
Knivsta*

* * * * *

Asiatisk råbiff på uppländsk oxfilé. Serveras med wasabimajonnäs
195kr

Vi rekommenderar: Lotima Roselyn från Lottenlund

* * * * *

Viltgryta med vildsvin, svarta vinbär och enbär,. Serveras med rostad KRAV-
märkt tierpspotatis och en ekologisk haricotsvertssallad
185kr

*Vi rekommenderar: Pinot noir från Arilds vingård eller Lepores från Flädie
vingård*

* * * * *

Rimmad regnbåge från Fogdö lax med vitvinssås på lottenlunds Solaris med
rostad KRAV-märkt tierpspotatis
185kr

Vi rekommenderar: Lotima Solaris från Lottenlund

DESSERTER

Brynt smör glass med päronkaka å färsk rosmarin
105kr

Vi rekommenderar: Ädelvän från Flädie vingård

* * * * *

Havtornscremebrulé med rostad bovete och torkade hallon med Eiswein från
Blacksta/Brännlands äppeldessertvin från Norrland (Andreas Sundgren)
105kr