

Vinbarsmeny våren 2024

Råraka med enrisrökt regnbågsrom från Fogdö och KRAV-märkt potatis från Tierp, picklad fänkål och smetana

Asiatisk laxtartar på gravad regnbåge från Fogdö, med picklad majrova, friterad KRAV-märkt uppländsk potatiscrunch och chilmajonnäs

Svensk dovhjortfilé med rödvinsås på svarta vinbär, rostade rotsaker och potatiskaka på KRAV-märkt potatis från Tierp

Stekt KRAV-märkt kyckling eller bakad spetskål med ramslökssmör serveras med citronpotatisstomp på KRAV-märkt potatis från Tierp, rostad kycklingskinn eller rostad morotsbacon och ugnsbakad purjolök

Rimmad regnbåge från Fogdö med sherry- och vitvinssås, kokt KRAV-märkt uppländsk potatis och en rädis- och örtsallad

Flädermousse på uppländsk fläder med smultronpuré och havreflarn på KRAV-märkt havre från Sala

Vaniljcheesecakekräm med rabarbersirap på uppländsk rabarber toppad med crunch på kardemummakaka

Hembakade maränger på KRAV-märkta ägg från Uggelsta varvad med saltkola, grädde och rårörda uppländska björnbär