



meny vinter

Vi tror att bra mat gör skillnad. Därför väljer vi ekologiska och närproducerade råvaror och anpassar vår meny efter vad som är i säsong just nu. Vi gör allt på plats och kompromissar aldrig på kvalitet. Då blir det bra mat, om du frågar oss.

frukost hela dagen

SURDEGSSMÖRGÅS

surdegsbröd från Ramlösa
ost från Skottorp | hummus | ekoägg

ÖVERNATTADE GRYN (G*) 59

övernattade kardemummagryn med mandelkräm och kokosgrädde, toppad med rostad mandel och bullsmul.

CHIAPUDDING (G) 59

blåbärschia på ekologiska frön med drottningkompott, solrosgianduja (typ nötella) och kardemummagranola

YOGHURT & MÜSLI 59

yoghurt från Wapnö med Brukets ekomüsli och kompott på torkad frukt och apelsin

VARM GRÖT 69

krämig kulturgröt med päronkompott, vispad tahini och sesam- & kakaokrisp. Serveras med skummad havremjolk.

CROISSANT MED TILLBEHÖR 55

vår egen marmelad eller mandelnötella

LAGOMFRUKOST

Surdegssmörgås
Bryggkaffe eller te
Äppelmust
110

LILLFRUKOST

Croissant
Bryggkaffe eller te
69

LYXFRUKOST

Två valfria frukosträtter
Valfri varm dryck

lunch 11-15

SÄSONGENS GRYTA (G*) 125

säsongens gryta på lokala råvaror, serverad med surdegsbröd

GRILLMACKA 115

grillat surdegsbröd med rostad pumpa, rosmarin, färskost & honung. Serveras med säsongens sallad.

+ Kaffe/te & dagens godbit + 20
Endast vardagar

helgspecial 9-12

ÄGGRÖRA PÅ KRAV-ÄGG 119

krämig äggröra på grillat surdegsbröd med cheddarost från Skottorp, vispad yoghurt, kryddig fröolja och picklad chili. Serveras med en liten sallad.

SEMMELPANNKAKOR 99

fluffiga pannkakor på ekologiskt mjöl, toppade med mandelmassa, vispad grädde och rostade mandlar

(G) UTAN VETE

(G*) GÅR ATT FÅ UTAN VETE