

meny höst

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 70/75

välj mellan: ost - ärröra - KRAV-ägg

YOGHURT & MÜSLI (G*) 67

yoghurt från Wapnö Gård med kompott på Fruemöllans hallon & skånska päron och vår egen ekomüsli

ÖVERNATTADE GRYN (G*) 70

övernattad havre med chaikryddor & mandel, äppelkompott med ingefära, emmersmul och färska skånska äpplen

BOVETEFRUTTI (G) 70

rostat bovete & quinoa med tahini, plummonkompott, kanelgranola och dadelkola med ceylonkanel. Serveras kall med havremjolk.

KULTURGRÖT (ki 8-11) 70

krämig lantvetegröt, kompott på björnbär från Fruemöllan, kakaokrisp & vispad tahini. Serveras med skummad havremjolk

FRÖMACKA MED HUMMUS (G) 67

grillat fröbröd med vår hummus, lokala tomater och örtsalt

KOKT ÄGG (G) 29

KRAV-ägg, örtsalt, majo & grönt

Lunch, kl 11-15

Bryggkaffe & kaka ingår.

HUMMUSSKÅL (G*) 145

rostad tomathummus på skånska bönor, grynsallad, rostad blomkål och marinerad zucchini. Toppas med chiliolja, färsk tomat & serveras med vårt surdegsbröd.

VÄRMANDE SOPPA (G*) 135

krämig fänkålssoppa toppad med rostade kantareller och picklat päron. Serveras med hummus och vårt surdegsbröd.

GRILLMACKA 125

vår surdegsfocaccia med ost från Skottorp, ekologisk stracciatella, marinerade plummon, mandel & rostad grönkål. Serveras med säsongens sallad.

(G) UTAN VETE
(G*) GÅR ATT FÅ UTAN VETE

KLIMATKOMPENSERA DIN MÅLTID 5 KR

hos oss kan du välja att klimatkompensera din måltid med biokol för 5 kr i samarbete med Carbon Conscience Collective.

LAGOMFRUKOST

Surdegssmörgås
Bryggkaffe eller te
Äppelmust/ingefärashot

125

LYXFRUKOST

Två valfria frukosträtter
Valfri varm dryck
Äppelmust / ingefärsshot

185

BARNFRUKOST

(under 10 år)

Yoghurt
Smörgås med smör & ost
Äppelmust

85

menu fall

We believe that good food can make a difference. That's why we choose organic and local ingredients, and change our menu according to what the season offers. We make everything in house and never compromise when it comes to quality.

breakfast all day

SOURDOUGH SANDWICH 70/75

choose between: local cheese - boiled egg - hummus

YOGURT & MÜSLI (G*) 67

yogurt from Wapnö Gård with our organic müsli and raspberry & pear compote

OVERNIGHT OATS (G) 70

creamy oats with spices & almond, apple compote with ginger, emmer crumble and fresh apples from Skåne

BUCKWHEAT FRUTTI (G) 70

cold buckwheat and quinoa with tahini, plum compote, cinnamon granola and date caramel. Served with cold oat milk.

WARM OATMEAL (from 8-11) 70

culture grain porridge with blackberry compote, whipped tahini and cocoa nibs. Served with oat milk.

SEED BREAD W/ HUMMUS (G) 67

grilled seed bread with our hummus, local tomatoes and herb salt.

BOILED EGG 29

organic boiled egg with mayo, greens and herb salt from Österlen

food (kl 11-15)

Filter coffee and tiny sweet included

HUMMUS BOWL (G*) 145

roasted tomato hummus, grain sallad, roasted cauliflower and marinated zucchini. Topped with our chili caraway oil and served with our bread.

WARMING SOUP (G*) 135

creamy fennel soup with roasted chanterelles and pickled pear. Served with hummus and our sourdough bread

GRILLED CHEESE 125

our sourdough bread with cheese from Skottorp, organic stracciatella, marinated plums, almond and roasted kale. Served with a seasonal salad.

(G) WITHOUT WHEAT

(G*) OPTIONS WITHOUT WHEAT

CARBON OFFSET YOUR MEAL 5 KR

you can choose to compensate for your meal using biochar, in collaboration with Carbon Conscience Collective.

"LAGOM" BREAKFAST

Sourdough sandwich
Coffee or tea
Local apple juice
125

LUXURY BREAKFAST

Two breakfast dishes
Hot beverage
Apple juice/ginger shot
185

KIDS BREAKFAST

Yoghurt
Bread w/ cheese & butter
Local apple juice
85