



meny vår

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 gryn med smak av morotskaka toppade med frisk morotskräm, citrusgrädde, rostade frön och russin.

CHIAPUDDING (G) 59

vaniljchia på ekologiska frön med kompott på svenska päron med apelsin och vår egen chokladgranola.

YOGHURT & MÜSLI 59

yoghurt från Wapnö med Brukets ekomüsli, kompott på svenska äpplen, rosmarin och lokal honung.

VARM GRÖT 69

krämig kulturgröt med blåbärskompott, lemon curd och pumpasmör. Serveras med skummad havremjök.

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 cheddar från Skottorp, vaccaost från Wapnö, bakad morot och rödlök. 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, ramslökspesto, dillpicklad morot och grönt. Serveras med en liten sallad.

SEMMELPANNKAKOR 99

fluffiga vallmopannkakor på ekologiskt mjöl, toppade med blåbärskompott, lemon curd, vispad kokosgrädde och vallmokrisp.

(G) UTAN VETE

(G*) GÅR ATT FÅ UTAN VETE



menu spring

SERVED UNTIL 16.30

breakfast all day

SOURDOUGH SANDWICH

our own sourdough bread

local cheddar | hummus | organic egg

OVERNIGHT OATS (G*) 63

carrot cake overnight oats with carrot jam, whipped citrus cream, toasted seeds and raisins.

CHIAPUDDING (G) 63

vanilla chia pudding with organic chia, served with pear-orange compote and chocolate granola.

YOGURT & MÜSLI 60

yogurt from Wapnö with our own organic müsli, apple-rosemary compote and local honey.

WARM OATMEAL 69

warm oatmeal with blueberry jam, lemon curd and pumpkin seed butter. Served with steamed oat milk.

CROISSANT W/ MARMALADE 52

OR ALMOND NUTELLA

“LAGOM” BREAKFAST

Sourdough sandwich
Coffee or tea
Local apple juice

110

TINY BREAKFAST

Croissant
Coffee or tea

69

lunch 11-15

SEASONAL STEW (G*) 115

seasonal stew made from local produce served with sourdough bread

GRILLED CHEESE 115

grilled sourdough bread with cheddar cheese from Skottorp, vacca cheese from Wapnö, baked carrots and red onion. Served with a seasonal side salad.

+ Coffee/tea & a tiny sweet + 20

Only Weekdays.

weekend specials 9-12

SCRAMBLED ORGANIC EGGS 119

creamy scrambled eggs on toast with cheese from Skottorp, wild garlic pesto, dill-pickled carrots and greens. Served with a small side of salad.

FLUFFY PANCAKES 99

fluffy pancakes made from organic flour topped with almond paste, whipped cream and toasted almonds.

(G) WITHOUT WHEAT

(G*) OPTIONS WITHOUT WHEAT

LUXURY BREAKFAST

Two breakfast dishes
Hot beverage
Local apple juice

165