



# 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

på vårt eget surdegsbröd

ost från Skottorp | ärtröra | ekoägg

### ÖVERNATTADE GRYN (G) 63

övernattade citrongryn med vaniljkokt rabarber från Skåne, mandelsmör, svensk thaibasilika och rostad ekomandel.

### CHIAPUDDING (G) 63

chiapudding på ekologiska chiafrön med kompott på svenska äpplen med Earl Grey och kardemummagranola, toppad med citronzest.

### YOGHURT & MÜSLI 59

yoghurt från Wapnö med Brukets ekomüsli, lokalproducerad honung och säsongens frukt

### VARM GRÖT 69

krämig havregröt med blåbärskompott, vispad tahini med färsk mynta och surdegssmul med kardemumma. Serveras med skummad havremjolk.

### LAGOMFRUKOST

Surdegssmörgås  
Bryggkaffe eller te  
Äppelmust

100

### LILLFRUKOST

Croissant  
Bryggkaffe eller te

69

## lunch 11-14

### SÄSONGENS GRYTA (G\*) 125

säsongens gryta på lokala råvaror, serverad med surdegsbröd

+ grillost från Malmö + 25

### GRILLMACKA 115

surdegsbröd med cheddar från Skottorp, surkål från Nandin tillverkad i Lund, dischångsenap från Petersborgs gård. Serveras med säsongens sallad.

+ Kaffe/te & dagens godbit + 20  
Endast vardagar

(G) UTAN VETE

(G\*) GÅR ATT FÅ UTAN VETE

### CROISSANT MED MARMELAD 52

vår handkavlade croissant med säsongens marmelad och ekologiskt smör

### LYXFRUKOST

Två valfria frukosträtter  
Valfri varm dryck  
Äppelmust

150

LÄGG TILL ESPRESSOKAFFE: + 15 kr