



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 blåbärskompott och pumpasmör, toppade med kardemummasmul på räddat surdegsbröd och citrozest.

CHIAPUDDING (G) 63

chiapudding på ekologiska chiafrön med kompott på hallon från Söderåsen och kardemummagranola, toppad med basilika från Drottninghög och kokos

YOGHURT & MÜSLI 59

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

CROISSANT MED MARMELAD 52

croissant med säsongens marmelad och ekologiskt smör

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

+ grillad halloum 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

LYXFRUKOST

Två valfria frukosträtter
Valfri varm dryck
Äppelmust

150

LÄGG TILL ESPRESSOKAFFE: + 15 kr