



meny sommar

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 kardemummagryn med hibiscusäpple, nötkross, kokosgrädde och apelsinzest.

CHIAPUDDING (G) 63

chiapudding på ekologiska chiafrön med rabarber- & jordgubbskompott, kardemummagranola och citronzest.

YOGHURT & MÜSLI 59

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

VARM GRÖT 69

krämig havregröt med hallon- & blåbärskompott, hallonsirap, myntasocker och kokosgrädde. Serveras med skummad havremjölk.

CROISSANT MED TILLBEHÖR 55

vår egen marmelad eller mandelnötella

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

+ grillrost från Malmö + 25

GRILLMACKA 115

surdegsbröd med cheddar från Skottorp, grillrost från Malmö, skånska tomater och örtpesto. Serveras med säsongens sallad.

+ Kaffe/te & dagens godbit + 20
Endast vardagar

helgspecial

ÄGGRÖRA PÅ KRAV-ÄGG 79

krämig äggröra med cheddarost från Skottorp, senapsgranola, picklad morot och örter

SURDEGSTOAST 69

vårt Ölandsbröd med tomatsallad, vispad tahini, dukkah och lokalodlad rucola.

(G) UTAN VETE

(G*) GÅR ATT FÅ UTAN VETE

LYXFRUKOST

Två valfria frukosträtter
Valfri varm dryck
Äppelmust

165