



Meny vinter

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 65/69

ost från Skottorp | hummus | KRAV-ägg

YOGHURT & MÜSLI (G*) 60

yoghurt från Wapnö Gård med ekologisk citrus, vår egna müsli, kanderade pumpafrön och misosirap

ÖVERNATTADE GRYN (G) 63

övernattade ekologiska havregryn med kakaonibs, päron- & fikonkompott, espressogrädde och rostad ekomandel

CHIAPUDDING (G) 63

krämig äppelchia med kräm på svenska äpplen, pumpafrösmör och vår egen kardemummagranola

SEMMEGRÖT (kl 8-11) 69

krämig kulturgröt med mandel- & dadelkräm, vispad grädde, rostad mandel och bullchips. Serveras med skummad havremjolk

FRÖMACKA MED HUMMUS (G) 60

ekologiskt fröbröd med vår hummus, säsongens grönsaker och grönt

KOKT ÄGG (G) 29

kokt KRAV-ägg serverat med hemgjord majo, örtsalt från Österlen och grönt.

LAGOMFRUKOST

Surdegssmörgås
Bryggkaffe eller te
Äppelmust / ingefärashot
110

Lunch (kl 11-15)

Lägg till kaffe och godbit på maten +20

HUMMUSSKÅL (G*) 125

grön ärthummus på bönor från Fagraslätt, svensk grönkål, skånska Anicialinser med mynta och marinerad rödbeta. Toppas med grapefrukt-majo och frösmil. Serveras med surdegsbröd

VÄRMANDE SOPPA (G*) 125

soppa på svenska morötter, toppad med limemajo, kryddig fröolja, picklad rödlök och färska skott. Serveras med surdegsbröd och säsongens hummus

GRILLMACKA MED OST 115

grillmacka med ost från Skottorp, svampkräm, rostad rotselleri, äpple och senap. Serveras med säsongens sallad.

(G) UTAN VETE

(G*) GÅR ATT FÅ UTAN VETE

LYXFRUKOST

Två valfria frukosträtter
Valfri varm dryck
Äppelmust / ingefärashot
165