

[KONSERTMENY]

TILLTUGG

- 30 POPCORN
- 55 MARCONAMANDLAR
- 55 ROTFRUKTSCHIPS, vispad örtdip
- 45 NÖTMIX, saltade nötter till drinken
- 55 OLIVER mammoth
- 75 SERRANO, melon, vitost
- 70 HUMMUSTALLRIK Dip-it, knäckesticks
- 60 BRÖD, vispat smör
- 85 ÖLKORV

MELLANRÄTTER

- 250 BRÄDA, 3 olika chark, rotfruktschips, aioli
Delas gärna.
- 150 LÖJROM, rotfruktschips, örtcreme, dill och picklad rödlök
- 95 VITOSTCREME som feta, somriga marinerade tomater,
sommardröm, bröd
- 95 SKAGENRÖRA 2 minicroissanter, dill och picklad rödlök
- 150 OSTAR två olika, knäckesticks, Äteriets marmelad

MATIGA RÄTTER

- 275 NICOISE Äteriets lyxiga variant med varmrökt lax, potatis, ägg,
nobisdressing
- 285 HÖGREVSKILI, anchochili, tomat, gurkmangosallad, picklad
rödlök, nachochips, vispad creme fraiche
- 250 FÄRSKPASTA, pomodoro, burrata, grana padano, basilika
- 275 FÄRSKPASTA höstens skörd i en svampsås, grillad kycklinglårfilé,
riven grana padano

SALLADER

- 225 ROTFRUKTSSALLAD, rostade rotfrukter i säsong, belugalinser, delikatesssallad, regnbågstomater, örtcreme
Välj en:
- Chevre lätt bränd, serveras med honung och nötter
 - Fetaost
 - Vegan violife- serveras med hummus
- 255 RÄKSALLAD, handskalade räkor, delikatesssallad, linser, ägg, aioli
- 255 CAESAR vår populära klassiska sallad med grillad kyckling, Äteriets egen caesardressing, grana padano, krutonger, picklad rödlök, romansallad, bacon

DESSERTER

- 85 KÖKETS dessert, fråga för dagens.
- 95 FUDGE BROWNIE, sommarbär, rostad vit choklad, kolasås, vaniljglass
- 85 CRÉME BRÛLÉE
- 65 KAFFEGODIS, kökets goding till kaffet
- 55 SNICKERSBAR kökets osötade goding till kaffet