

flora

MENY

BISTROMENY

OST- & CHARKBRICKA HEL/HALV 295:-/195:-
Två sorters chark – Två sorters ost – Kronärtskocka
Oliver – Stekt focaccia
[F, G, L]

GETOST [VEG] 225:-
Gratinerad getost – Betor – Romansallad – Syrad rödlök
Honungsvinägrett – Rostade pumpakärnor
[L, SU]

HUGOS CAESARSALLAD 245:-/265:-
Romansallad – Caesardressing – Rödlök – Tomat – Parmesan – Krutonger

Välj mellan: Svensk gårdskyckling och bacon eller 150 g handskalade MSC-märkta räkor
[F, FI, G, MP, SEN, SK, Ä]

HUGOS RÄKSMÖRGÅS 265:-
150 g. handskalade MSC-märkta räkor – Focaccia – Romansallad
Äggcrème – Tångkaviar – Syrad lök – Krasse – Citron – Dill
[G, SEN, SK, SU, Ä]

PINSA MED COPPA 245:-
Coppa – Mozzarella – Tomat – Picklad lök – Parmesan – Aioli – Ruccola
[F, G, L, Ä, SU, SEN]

PINSA MED SVAMP [VEG] 245:-
Svamp – Mozzarella – Aioli – Parmesan – Ruccola
[G, L, SEN, SU, Ä]

HÖGREVSBURGARE 265:-
Svenskt högrev – Cheddar – Bacon – Syrad lök – Jalapeñomajonnäs
Krispsallad – Aioli – Pommes frites – Persilja – Parmesan
[F, G, MP, SEN, SU, Ä]

HALLOUMIBURGARE [VEG] 265:-
Halloumi – Syrad lök – Jalapeñomajonnäs – Krispsallad
Aioli – Pommes frites – Persilja – Parmesan
[G, MP, SEN, SU, Ä]

PASTA MED BURRATA [VEG] 245:-
Casarecce-pasta – Krämig tomatsås – Burrata – Parmesan
Basilika – Olivolja
[G, L, Ä]

DIRTY FRIES 125:-
Pommes – Bacon – Parmesan – Jalapeñomajonnäs – Persilja
[F, MP, SEN, Ä]

B–BLÖTDJUR **BA**–BALJVÄXTER **F**–FLÄSK **FI**–FISK **G**–GLUTEN **GE**–GELATIN **L**–LAKTOS **M**–MANDEL **MP**–MJÖLKPROTEIN
N–NÖTTER **S**–SESAM **SE**–SELLERI **SEN**–SENAP **SK**–SKALDJUR **SO**–SOJA **SU**–SULFIT **Ä**–ÄGG

Har ni frågor om allergener eller ursprung – prata med vår personal.

FÖRRÄTTER

ROTSELLERI 160:-
Bakad rotselleri med ponzu – Lotusrot – Badjakemulsion
Chilistrån – Koriander
[S, SE, SO, Ä]

LAX & RÄKOR 170:-
”Ceviche” på lax & räkor – Lime – Gurka – Mango
Vattenmelon – Korianderskott – Chili
[FI, S, SK, SU]

ÄLG 170:-
Lättrökt älgstek – Picklade kantareller – Lingon
Granskott – Jordärskockschips – Timjanemulsion
[SEN, SU, Ä]

VARMRÄTTER

BLOMKÅL [VEG] 295:-
Friterad gouchangglazad blomkål – Misoemulsion – Pak choy
Shiitake – Sesam – Basmatiris
[BA, S, SO, SU, Ä]

TORSKFILÉ 345:-
Bakad torskfilé – Citronsmörsås – Mangold – Friterad potatis
Forellrom – Dillsallad
[FI, MP, SU]

HJORT 345:-
Rosastekt bogstek på hjort – Cognacsås XO – Skogssvamp
Potatiskaka med Almnäs tegel – Krispig svartkål
[L, SU, Ä]

VINPAKET

Fråga oss gärna om tips på vin till maten. Med ett vinpaket får du väl utvalda viner som passar bra till din mat.

2 GLAS – 295:-
3 GLAS – 385:-

À LA CARTE

DESSERTER

ÄPPLE 145:-

Äppelkompott – Brioche – Citronbavaroise
Salt kola – Äppelmynta

[G, GE, L, Ä]

KAFFE OCH AMARETTO 145:-

Crème smaksatt med kaffe och Amaretto
Krossade savoiardikex – Chokladflarn

[GE, G, L, Ä]

OSTAR 155:-

Kvällens tre ostar från lokala mejerier – Ingefärsmarmelad
Vindruvor – Knäckebröd

[G, L, SE]

À LA CARTE

2609-D1

= EKOLOGISKT ELLER NÄRPRODUCERAT