

***Nektar Vinbar Meny***

***Uten kjøtt***

Pimientos padron 69,-

Ansjos på ristet brød, aioli, pistasj og fennikel 145,-*m,se,e,h,p,f*

Betesalat med endive, epler og fersk geitost fra Prestholt Gård 145,- *m,se,su*

Hvit fisk smørstekt på beinet med reker, capers og dill 195,- *m,f,s,h*

Bakt jordskokk med paprika hummus, granateple og sesamdressing 145,- *h,sf*

Skarrbo gårds Halloumi ost ‘’fries’’, misomajones, chiliolje, koriander, sesamfrø 155,- *m,se,e,sf,sj*

Mac and Cheese med ost fra Skarrbo gård 155,- *m,h,se*

Ostefjøl med brød 195,-*M,h*

Sticky toffee pudding med mascarpone is fra Ousdal gård 125,- *m,h,e*

***Med kjøtt***

Charcuterie fra Indre Oslo Matforedling med syltede grønnsaker 285,- *Su,h*

Terrie på gris fra Heirich Jung og persille med sennep og sylteagurk 185,- *se*

Kyllinglever parfait med plomme chutney og grillet brød 150,- *m,su,e*

Linseragu med pølse fra Indre Oslo Matforedling 185,- *m,se*

**Kjøkken stenger 2200, snacks tilgjengelig alltid**

Sardiner i olje med brød og smør 79,-*F,h,m*

Marcona Mandler 69,- *N*

Oliven 65,-

*Forkortelser for allergener: M melk, S skalldyr, C selleri, SE sennep, B bløtdyr, F fisk,*

*E egg, SU sulfit, SJ soya, H hvete, R rug, EM emmer, BY bygg,*

*HA hasselnøtt, V valnøtt, MA mandel, P pistasjnøt, SF sesamfrø, L lupin*