

**Nektar Vinbar Meny**

Ansjos på ristet brød, aioli, pistasj og fennikel 148,-*m,se,e,h,p,f*

Sardiner i olje med brød og smør 89,- *f,h*

Charcuterie, syltede grønnsaker, brød 265,- *h,m,su*

Pimientos Padron 89,-

Kyllingleverparfait (Hovelsrud) med plomme, daddel chutney og grillet brød 165,-*m,h,su,n*

Tartar på elg fra Piltingsrud gård med tyttebær, pepperrot og einebær 198,-*h,e,se*

Bakt jordskokk med rødbete hummus, grønnkål og syltet rødløk 148,- *sf,su*

Halloumifries fra Skarrbo Gård, hvitløk, korriander og chilli 185,- *m,e,se*

Kveite stekt på benet, brunet smør, kapers, urter 215,- *f,h*

Butterdeig pai fylt med Hovelsrud kylling, sopp og estragon 235,- *m,e,h,se*

Lammekoteletter fra Vikja med urte romesco og sellerirot 195,-*m,n,sj,su,e*

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

Ostefjøl med plommesyltetøy og brød 195,-*m*

Lun sticky toffee pudding med mascarpone is fra Ousdal gård145,- *m,h,e,v*

*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, N nøtter*