



Eksgården

Gårdby Öland

Lite smått innan maten

Gröna oliver 55:-

Marconamandlar 45:-

Boquerones på rostad levain med örtsmör 60:-

Coppa 55:-

Meny 3-rätter 495:-

Vinmeny 3-rätter 395:-

Förrätter

Tartar på hängmörat innanlår från Nordqvist i Skärlov rörd med dragon och silverlök, toppas med krispig potatis, friterad kapis och parmesan samt späd sallat
150:-

Burrata med bakade och färska tomater, chimichurri på vårt vis, smörstekt bröd samt råhyvlad zucchini från Max i Triberga
150:-

Varmrätter

Bakad röding serveras med smörsås smaksatt med jalapeño och toppad med forellrom, primörmorötter och bondböner från Peterssons i Bläsinge samt nypotatis
295:-

Mörstekt lamm från Runstens gård serveras med smörad sky, gulbetor, krispig rotselleri, sotad och bakad färsklök, vitlökscreme samt örter från trädgården
285:-

Bakad rotselleri från Max i Triberga serveras med vinägrett på brynt smör, lök och mandlar, rostad kálkräm, gulbetor och örtslungade böner samt crunch på rågbröd och persilja
265:-

Ost

Dagens urval från UNIKA med knäcke och marmelad
145:-

Dessert

Öländska jordgubbar med gräddfilspannacotta, batakkeppar, mandelcrunch, och citronverbena
105:-

Crème Brûlée
95:-

