

Djurgården

Zucchinibröd med morot- och ingefärshummus

Mjölksyrad kål med äpple och kummin

Krämig svartkålsallad

Tomat- och bönsallad

Rostade morot och jordärtskocksallad, toppade
med hasselnötssmör och frön

Omelett med paprika, lök och potatis

Pumpabiffar med grönkålpesto

Rödbetsgratäng med chevré, timjan, honung och
pumpaströn

Panerad tofu med chipotlemajonäs och rostad
sötpotatis

Mörkchokladmousse med blodapelsin och
browniesmul

Tillval av extra rätter

Max 2 rätter, 35 kr/rätt/person (exkl. moms)

Tjälknöl

Gravad älgkött med grönkål och nobissås

Sotad lax med citronyoghurt

Het apelsin- och ingefärskyckling med
ugnsbakade svartrötter

Junibacken

Långpannebröd med vispat smör

Fyra skånska gryn sallad med grönkål, torkad
frukt och rostade frön

Krämig svartkålsallad

Fetaostgratinerade betor med grönkålpesto

Örtkryddad tjälknöl med rotfruktsgratäng

Solrosfröbullar med rostad pumpakräm

Rosmarin- och apelsinskyckling, serveras med
rostade rötter och sweetchili

Het fiskgryta med saffran, krutonger och aioli

Smördegssnurror med chevré, fikon och
hasselnötter

Karamell äpplekaka med brynt smör, kola,
vaniljfluff, mandelflarn och torkade äpplen



18 september 2018 – mars 2019