

Junibacken

Långpannebröd och knäckebröd med vispat smör

Små blad- och skottsallad

Västerbottenruta med hängd gräddfil och löjrom

Jordgubbsallad med rostad mandel och mozzarellaost från Ängsholmens Gårdsmejeri

Kallrökt lax med krämig äpple- och fänkålsallad

Svensk lufttorkad skinka från Alviksgården, betor och dill

Grillad rostbiff från Sällinge Säteri med senapslungad färskpotatis, lök och kapris

Kronärtskockbiffar med smak av citron, serveras med dillkräm

Panerad svensk ekologisk tofu med picklad lök, sockerärtor och mynta

Ört- och honungsmarinerad ekologisk kyckling från Hagby gård med sotad hjärtsallad, rostade primörer och brynt smörmajonnäs

Fläderpannacotta med bakade rabarber och saltknäckigt strössel

Djurgården

Focaccia med vispat smör

Små blad- och skottsallad

Färgglada betor med svensk getost, rostade pinjenötter och basilikaolja

Syrlig ceviche på handskalade räkor med sting av lime, röd chili och vitlök

Rostad svensk färskpotatissallad med tomat, bönor och kronärtskockhjärtan

Pimentosotad lax med citron och kall örtsås

Parmesangratinerad svensk kyckling med romansallad, krutonger och ansjovisdressing

Sesampanerad ekologisk temphe gjord på gula ärtor, serveras med sotad hjärtsallad

Kryddiga lins- och spenatbiffar med tomat- och paprikasalsa

BBQ- glaserad karré från Nibble gårdsgris med dragonsås

Marinerade jordgubbar med stekt sockerkaka, vit chokladgräde och krossade drömmar