



## Helgmeny v.18 | 320:-

### Bröd

Brödpåse med Bockholmengruppens kavring & delikatessknäcke

**Allergener:** Mjölprotein, gluten, sesam

### Förrätt

Sobrasadaröra på levaintoast & saltrostad mandel | 95kr

**Tillagning:** Rosta levaintoasten i en brödrost eller stek den gyllenbrun.

**Uppläggning:** Placera levaintoasten på en assiett och lägg sedan sobrasadaröran ovanpå. Strössla över dom saltrostade mandlarna.

**Allergener:** Gluten, Sulfit/ Svaveldioxid, Mandel.

### Varmrätt

Sojabakad kycklinglårfile med örtrostade rotfrukter, grön sparris & chili/lime dressing | 155kr

**Tillagning:** Förvärm ugnen till 180°C. Ställ in rotfrukterna och sätt en timer på 20 minuter.. Ställ in kycklingen i ugnen tillsammans med rotfrukterna efter halva tiden.

**Uppläggning:** Lägg rotfrukterna i en hög mitt på tallriken. Lägg sparrisen bredvid och placera kycklingen ovanpå. Ringla dressingen över kycklingen.

**Allergener:** Selleri, Mjölprotein, Sulfit/ Svaveldioxid.

### Dessert

Kaffeglacerad brownie med rostade nötter och hallon | 85kr

**Tillagning:** Ingen tillagning behövs.

**Uppläggning:** Placera brownien i mitten av en assiett och ringla hallonsåsen runt om.

**Allergener:** Gluten, Mjölprotein, Nötter, Sojaböner, Ägg.