

MEZE

PÅ SKÅNSKA

TÖRSHI PICKLES 30 kr

Säsogens grönsaker picklade med chili, dragon och dill

HUMMUS 50 kr

Hummus på kikärtor från Saltå kvarn och skånsk yoghurt, enbärspulver samt skånsk purjolöks olja på rapsolja från österlen. Serveras med bröd.

STARKA KARTOFFLER 50 kr

Säsogens roffruker stekta och vända i harrissa, toppas med chilli och persilja.

TABBEN 50 kr

Sallad på korn, lök, persilja, videntomater och citron.

ALLESAMMEN 120 kr

Hummus, Starka kartoffler och Tabben.

TEPSI BATINYAN 85 kr

Varma grönsaker varvade i tomatås (lök, paprika tomat, aubergine och potatis).

FATTEH MED KYCKLING 90 kr

Svensk gårdskyckling och gräart (nordisk råvara) i yoghurtsås med vitlök och tahini. Toppas med krutonger och pumpafrön. Serveras med bröd.

FATTEH MED LAMM 90 kr

Lammstek från gotland och gräart (nordisk råvara) i yoghurtsås med vitlök och tahini. Toppas med krutonger och pumpafrön. Serveras med bröd.

DIBIS W RASHI 30 kr

Tahini med dadelsirap. Serveras med bröd.

MARÄNGSVISS 85 kr

Hemgjorda maränger, glass från lejonet och björnen, päron från trädgården, grädde och Nils chokladsås.

GLASS 35, 45 eller 55 kr

Från Lejonet och Björnen. Finns i smakerna Italiensk choklad, sea salted caramel & Italienskt vanilj. Serveras i 1, 2 eller 3 kulor.

Vi har ambitioner om nollsvinn och vill laga hållbar mat, gärna lokalt och ekologiskt producerad. Vi odlar själva smaskaligt men drömmer om att göra mer och mer från jord till bord

Allergisk?
Prata med oss