

Inspirationen till våra snacks kommer från de varmare områdena runt medelhavet. Storleksmässigt är de som mumsbitar som man gärna vill ha fler av. Ta gärna in många och dela runt bordet.

Snacks

Focaccia med <i>baba ganoush</i>	30-
Marinerade libanesiska oliver	30-
Marconamandlar	45-
<i>Baharatkryddade</i> ris och sesamchips med <i>labneh</i>	30-
Svamp arancini med piementon	45-
Friterad jordärtsskocka, za'atar karamelliserad yoghurt	45-
Sallad med <i>taramasalata</i> och krutonger	45-
Patatas bravas med <i>boquerones</i> och aioli	50-
Kycklingleverpaté på rostat bröd och granatäpple	55-
N´dujakrokett med inlagd zucchini	55-
Friterad bläckfisk med chili och limesalt	60-
Comté	60-
Epoisses	65-
Prociutto di Parma 18 mån	65
Rosette de lyon	55-

Kökets val på snacks

Köket väljer ut 5 snacks att dela på bordet (min 2 pers) 105 kr/person

Förrätter

Kryddrostade morötter, brynt smör, dragon, parmesan citron och frasiga linser	95-
Bergamottgravad röding med fänkålssallad, salsa verde och kronärtskocka	135-
Pannstekta pilgrimsmusslor med rökta blåmusslor, surdegskrutonger, <i>espellete</i> och uppsmörad musselbuljong	155-
<i>Harissakryddad</i> råbiff på nötinnanlår med majonnäs, inlagd kålrabbi, lök och rostade hasselnötter	135-

Varmrätter

Rostad blomkål, kastanjekräm, granatäpple och fetaost	195-
Bakad torsk, grillad broccoli i <i>bagna cauda</i> och persiljesallad	245-
Spettgrillad lammstek med <i>Ras el hanout</i> , <i>tahiniyoghurt</i> , rostade betor, syrad rödlök och <i>dukkha</i>	225-
Spettgrillad kejsarhatt, persilja, vitlök, <i>tahiniyoghurt</i> , rostade betor, picklad rödlök och <i>dukkha</i>	195-
Grillad hängmörad entrecôte med friterad potatis, fetaostcrème, krasse och löksallad	295-

Desserter

Kaffeglass med syrlig kvittenkompott och rostad <i>pain d'épice</i>	85-
Glass på Manjarichoklad och apelsin med salt pistagemaräng lättvispad grädde	85-
Chokladdoppade valnötter	45-

Kockarnas val

Pannstekta pilgrimsmusslor med rökta blåmusslor, surdegskrutonger, *espellete* och uppsmörad musselbuljong

Spettgrillad kejsarhatt eller lammstek, *Ras el hanout*, *tahiniyoghurt*, rostade betor, picklad rödlök och *dukkha*

Glass på Manjarichoklad och apelsin med salt pistagemaräng lättvispad grädde

Ordlista

Vi har tagit oss friheten att tolka ett antal recept och kryddblandningar på eget vis.

Här kommer en liten guide om vad vi menar informera oss gärna om eventuella allergier

Za'atar: *Tunisien & Marocko*

Kryddpasta på sumak, sesamfrön, örter

Sumak: *Medelhavet, Turkiet och Libanon*

Små bär syrliga, används torkade

Crudo: *Italien*

Rå fisk eller kött marinerat med, citron, olivolja

Espelette: *Ursprung Mexiko numera sydvästra Frankrike*

Torkad chilipeppar inte het, aromatisk, fruktig

Ras el Hanout: *Marocko*

Affärens finaste blandning, bl.a. kardemumma, kanel, svartpeppar, kryddnejlika, chili, fänkål, gurkmeja

Tahini: *Mellanöstern*

Sesampasta av rostade och malda sesamfrön

Nduja: *Italien, Kalabrien*

Bredbar stark salami (chili) gjord på fläskkött

Harissa: *Nordafrika, Tunisien*

Tunisiens ketchup, chili, vitlök, koriander, spiskummin

Boquerones: *Spanien*

Vinägerinlagd ansjovis, vitlök, olivolja

Spisas Baharat: *Nordafrika, Mellanöstern*

Peppar, spiskummin, korianderfrö, kryddnejlika, muskot, kardemumma, torkad svamp och kanel

Dukkah: *Egypten*

Torr kryddblandning, solrosfrön, pumpafrön, sesamfrön, koriander, spiskummin

Bagna Cadua: *Italien, Piemonte*

Varm dipp, hot bath, sardeller, vitlök, olivolja

Baba ganoush: *Mellanöstern, Libanon*

Röra på hårt grillade auberginer, sesam, citron

Labneh: *Libanon*

Avrunnen yoghurt som en krämig, syrlig färskost

Taramasalata: *Grekland, Turkiet*

Kräm på torskrom, kokt potatis, olivolja

Pain d'epice: *Frankrike*

Kryddigt, sött bröd