



<b>SALTHAMNS SKAGEN</b>	195
Skagenröra med tångkaviar och dillolja, serveras med på hembakad kavringn. En svensk klassiker, helt enkelt.	
<b>SÄSONGENS CAPRESE</b>	160
En variation av tomater med säsongens färska bär eller frukter från vår trädgård. Mozzarella, picklad rödlök, basilika, björnbär & mullbärsbalsamico och vår gröna olja. Serveras med rostat ramslöksbröd. En rätt med en smak av sommar.	
<b>HUMMUS</b>	160
Vår hemlagade hummus på kikärter och rödbetor. Serveras med trädgårdens primörer, vår hemlagade pesto och ramslöksbröd.	
<b>ASIATISK KÅLSALLAD MED VEDUGNSBAKAD KYCKLING</b>	255
Svensk kyckling på en asiatisk kål & risnudelsallad serveras med en dressing på ingefära, lime, chili, koriander, vitlök, sesam, soja, kimchi, fisksås samt jordnötter.	
<b>FJÄLLRÖDING</b>	295
Vedugnsbakad fjällrödingfilé med vedugnsrostad färskpotatis med dill, kall ängssyresås och smörstekt mangold med vitlök och rostades solroskärnor.	
<b>GRILLAD LAMMKORV MED PARMESAN</b>	205
Lammkorv med parmesan, pretzelbröd, getostcrème, rödbetsmarmelad, picklad rödlök, dijonnaise, rostad lök, vedugnsrostad zucchini, potatis, tomat, rödlök, vitlök, oliver & serveras med en soltorkad tomatcrème med dragon.	
<b>LÅNGBAKAD FLÄKSIDA</b>	275
Äppelbakad fläksida, serveras med rostade rotsaker, grön tomat chutney, friterad salvia och salviasky.	
<b>MOROT &amp; ZUCCHINIBIFF MED CHUTNEY</b>	225
Morötter & zucchini från vårt trädgårdsland, rivna och kryddade med indiska smaker, serveras med buljongkokt gotlandslinser, vegansk örtmajonäs, picklade betor och fristerad grönkål.	
<b>FÖR DE SMÅ</b>	
Kokt korv med rostad potatis, sallad & ketchup	95
Fjällröding med dillmajonnäs & rostad potatis	140
Kycklinglårfile med currymajonnäs och ris	125