

Meny Tinget Matbar

Snacks

Gröna oliver med rosmarin och apelsin 70:-

Saltrostade mandlar 65:-

Lufttorkad salami på glada ullgrisar
(Mangalitsa) från Kumla (60g) 95:-

Frasig gulärt från Berga Gård smaksatt med
curry 65:-

Lantchips 45:-

Krispiga jordärtskockor med granskott 85:-

Tunnbrödchips med Kalixlöjrom
och smetana 145:-

Frasiga fläsksvålar, rostad jalapeño 65:-

Rädisor med gräslöksdipp och rågbröd 55:-

Cornichons med smetana och honung 75:-

Stadsträdgårdens surdegsbröd med smör 45:-

"Reuben" pommes 95:-

Valfri förrätt, varmrätt och efterrätt 595:-

Evelinas utvalda viner till (3 glas) 425:-

Vinpaket plus ett glas champagne 575:-

Tingets helkväll

Kökets val av fem serveringar 795:-

Evelinas utvalda viner till 600:-

Fråga oss vad vi valt just idag

Förrätter

Lättrökt Berga-ägg med variation på nässlor, krispig surdeg och aromatisk buljong 160:-

"Korv" på havskräfta och kammussla serveras med spritärter, pepparrot och rabarber 175:-

Inkokt tysk AAA-sparris, Hollandaisesås, löjrom från Vättern, rostade mandlar och örter 185:-

Varmrätter

Variation på gula ärtor från Berga Gård, purjolök, Havgus och mandel 295:-

Smörstekt gös, vitvinsssås, forellrom, grillad snacksgurka, gräslök och potatispuré 355:-

Kolgrillad svensk kalv, glaserade gulbetor, kålskott, senapsfrön, vinägersky, ramslökssmör och frasig potatiskaka 345:-

Efterrätter

Nötmaräng, inkokta körsbär, mandelglass och chokladsås 135:-

Rabarberkompott, vaniljglass, krossade drömmar från Stadsträdgården och viol 135:-

Joels favoritostar med något sött 155:-
Fråga oss vad vi har idag!