

Lunchmeny

V.41

Kl 11.30–14.30

Boka gärna bord www.paskissernas.se



Bara Idag _____ 135kr

Måndag

Bleka med brynt sojasmör, blomkål och mangold

Tisdag

Klassiska wallenbergare med potatispuré, råörda lingon, brynt smör och ärtor

Onsdag

Sej med mjukkockt fänkål, tomat, dillfrö och persiljerot

Torsdag

Grissida med äpple, brusselskål, crème på senap och vinägersky

Fredag

Högre med dragon, bakad och krispig lök, confiterad rotselleri och inkockt hällestad svamp

A la carte _____

Förrätt 125kr

Matjessill med brynt potatispuré, krispig potatis, syrad fänkål, brynt smör, lök och riven pepparrot

Veckans gröna med bröd och sallad 125kr

Confiterad rotselleri med hasselnötter, brusselskål och brynt smörcremé

Torsk 225kr

Torskrygg med smörsås, forellrom och variation på blomkål

Oxkind 225kr

Skånsk rödvinbräserverad oxkind med kantareller, morot och potatispuré

Soppa 95kr

Sellerisoppa med krispig grönkål

Meny _____

Matjessill

med brynt potatispuré, krispig potatis, syrad fänkål, brynt smör, lök och riven pepparrot

Torsk

Torskrygg med smörsås, forellrom och variation på blomkål

Alternativt

Oxkind

Skånsk rödvinbräserverad oxkind med kantareller, morot och potatispuré

Nypon

Vaniljpanacotta på getyoghurt med nyponcouli, äggcreme smaksatt med biskvier samt vaniljglass

Tre rätter 385kr

Förrätt + varmrätt 315kr

Varmrätt + dessert 295kr

Sött _____

Nypon 95kr

Vaniljpanacotta på getyoghurt med nyponcouli, äggcreme smaksatt med biskvier samt vaniljglass

Crème brûlée 65kr

Crème brûlée smaksatt med choklad samt en bärkompott

Smäsött till kaffet 35kr

Kanelbulle 30kr

Allergier? Fråga oss om matens innehåll.

Fikameny

Tisdag - Fredag

Kl 14.30-17.00

PÅ

SKISS

ERNAS

Toast Skagen 135kr

Räkor i dillmajonnäs med löjrom, rödlök, pepparrot och hembakt brioche

Rilette på skånsk rapsgris 135kr

med lokala svampar från Hällestad, rökt vinägerfläsk och prästost serverad med rostad surdegsbröd

Sött

Smäsött till kaffet 35kr

Nygräddad våffla 89kr

med hjortronmylta och vaniljglass

Crème brûlée 65kr

Crème brûlée smaksatt med choklad samt en bärkompott

kanelbulle 30kr

Vi serverar alltid specialkaffe med ursprung som är krav och fairtrademärkt

Bryggkaffe 32kr

100% Arabica
Cajamarca Peru och Montecillos Honduras

Te 32kr

Earl Grey - Black Chai - Grön Roibus -
Grönt Aprikos Persika

Från espressomaskinen

Fairtrade 100% Arabica
Brasilien, Etiopien, Colombia, Sumatra och
Indonesien

Espresso 5cl 32kr

Espresso Macchiato 34kr

Cappuccino 42kr

Caffè Latte 42kr