

Meny

V.28

Kl 11.30–15.30

Boka gärna bord www.paskissernas.se



Anklår **135kr**

Confiterat anklår med rökt sidfläsk, palsternacka, spetskål, äpple och smörad buljong

Laxsallad **135kr**

Med varmrökt lax, rostad morot, syrad blomkål och gurka, dragonemulsion och bladskott.

Den gröna **125kr**

Saltbakad rödbeta med getost, rostade frön, belugalinser och smörad grönsaksbuljong

Skånskt Ryggbiff **245kr**

Skånskt ryggbiff med sommarprimörer, naturlig anklever, portvinssky och krispig skivling

Röding **245kr**

Lätt gravad och halstrad röding med sommarkål, bönor, dilleemulsion, brynt sojasmör och rädisa

"Gubbröra" på vårt sätt **95kr**

Matjessill på rågbröd med äggcreme, färskpotatis, rökt smör och variation på lök

Sött

Jordgubbar och Fläder **105kr**

Serveras som sig bör, svenska och nyplockade med vaniljglass, fläder, vitchokladmousse, maräng och mandelkaka

Crème brulee **75kr**

Serveras med hallonsorbet

Nygräddad Våffla **89kr**

med färska hallon och vaniljglass

Glass **25kr/kula**

Hemmagjord glass med färska bär och rostad vit choklad

Småsött till kaffet **39kr**

Kanelbulle **30kr**

Tre rätters

Lax & spritårta

Laxrygg med citron och rostade fänkålsfrön serveras med variation på spritårter, fänkål och rökt laxrom

*

Röding

Lätt gravad och halstrad röding med sommarkål, bönor, dilleemulsion, brynt sojasmör och rädisa

Alternativt

Skånskt Ryggbiff

Skånskt ryggbiff med sommarprimörer, naturlig anklever, portvinssky och krispig skivling

*

Jordgubbar och Fläder

Serveras som sig bör, svenska och nyplockade med vaniljglass, fläder, maräng och mandelkaka

Tre rätter **395kr**