

SMÅRÄTTER

Brie Brûlée (M) 119
Karamelliserad brie med honung från Forssjö, lufttorkad skinka och salami. Serveras med fikonmarmelad.

Dryckesrekommendation: Pongrácz Blanc de Blancs Brut, Chardonnay

Stracciatella (G, M) 129
Krämig italiensk stracciatellaost med rödbeta, picklad kantarell, saltrostad **mandel**, rosmarinhonung från Forssjö och friterad persilja
Dryckesrekommendation: Laurent Miquel, Sauvignon Blanc

Kräftröra med löjrom (G, M, Ä, S) 179
Röra på kräftstjärtar, pepparrot, kummin, dill och **gin** från Blacksta. Toppas med rostad bulgur från Warbro Kvarn. Serveras med rostadt surdegsbröd och krydostchips.

Dryckesrekommendation: Värmdö Lager & snaps eller Paco & Lola N12, Albariño

MATIGARE

Höstsallad (Ä, S, sesam) 199
Kycklingfilé med rostad pumpa, gotlandslinser, tahinidressing, Parmigiano Reggiano och rostade pumpakärnor.

Lägg till vitlöksbröd (G, M) +29
Dryckesrekommendation: Ste Michelle Chardonnay

Skaldjurspompa (Ä, S) 229
Frasiga pommes toppas med räkor, kräftstjärtar, pickad rödlök, citron och aioli.

Dryckesrekommendation: Bollinger, Chardonnay, Pinot Noir

Svampfylld Ravioli (G, M) 239
serveras i en krämig Gruyèresås, ruccola, brynt citronsmör, rostat isterband från Mälarchark, Parmigiano Reggiano samt en citronolja från Julita.

Dryckesrekommendation: Ste Michelle Chardonnay Les Pierres Dorees, Pinot Noir

Djulö Bageriet

Visste du att vi har ett **egot bageri**? Där bakar vi **allt bröd** och **alla desserter** i denna meny! Dessutom på ekologiskt och KRAV-märkt mjöl från Warbro Kvarn



MATIGARE

Viltburgare (G, M, Ä, S) 249
150 g viltfärsburgare på färs från Vrena vilt. Serveras i ett rostat briochebröd med picklad morot, lök kokt i Läppelager, krispig sallad, saltgurka och aioli. Pommes och parmesankräm på sidan.

Går att få glutenfri

Dryckesrekommendation: Logan, Shiraz

Grilloumiburgare (G, M, Ä, S) 229
Grilloumi serveras i ett rostat briochebröd med picklad morot, lök kokt i Läppelager, krispig sallad, saltgurka och aioli. Pommes och parmesankräm på sidan.

Går att få glutenfri

Dryckesrekommendation: Ste Michelle, Chardonnay

Gubbeli-gubb-macka (G, M, Ä, S) 229
Oxfile på surdegsbröd med krispig sallad, vitlökssmör, chilimajonnäs, parmesan och friterad lök.
Går att få glutenfri

Med pommes & dipp 269
Välj mellan: chilimajonnäs, aioli, tryffelmajonnäs

Dryckesrekommendation: Ste Michelle Cabernet Sauvignon

DESSERT



Smulpaj 89
med äpple och kanel, serveras ljummen med vaniljsås
Går att få vegansk

Chokladmousse (Ä, M, SJ) 99
Frost chokladmousse med brynt smörsirap, torkade hallon samt rostade **pekannötter**

Varm Cookie (G, Ä, M, SJ) 89
med vit choklad & körsbär, serveras med vaniljglass

Citronpaj (G, Ä, M) 79
med italiensk maräng, serveras med hallonkompott

Tryfflar olika smaker (M, SJ) 25
Kakao / hallon & lakrits / rostad **mandel**

Sött & Salt 35
1 dl smågodis (Fråga personalen om allergener).

Allergener

G: Gluten **M:** Mjöl **S:** Senap **SJ:** Soja **Ä:** Ägg

