
Smårätter/förrätter

Brödchips med "hummus" på svenska bönor 55:-

Liten sallad (vår och sommar):

- Fetaost och Kalamata oliver
- Chevré och ekologiska valnötter 65:-
- Grillost och saltorkade tomater

Osttallrik med utvalda ostar från Hugo Ericssons ost, serveras med bageriets kex och marmelad 85:-

Mellanrätter/soppa

Bageriets Grillade surdegssmörgås: 119:-

- Chevré, rucola med valnötter och fikonmarmelad
- Brieost och tomat med vitlökssalami
- Ost och tomat med skinka
- Veckans soppa med tillbehör, bröd och smör 129:-

Efterrätter

Säsongens efterrätt 69:-

Smörstekt skivad bulle med glass, bär och kolasås 79:-

Valfri kondisbit eller annat från vårt café (caféets priser)

Surdegspizza

• Bacon, skinka, gorgonzola, tomatsås och ost 155:-

• Salami, lök, tomatsås och ost 155:-

• Skinka, ananas, tomatsås och ost 155:-

• Grönsaker efter säsong, tomatsås och ost (fråga gärna personalen :) 155:-

Sallad (vår och sommar)

Våra matiga sallader görs på en bas av olika sorters svensk grönsallad, tomat, gurka, lök och dressing. Till detta serveras också bröd, smör, och säsongens rostade grönsaker eller ugnskokt lantvete.

• Fetaost, Kalamataoliver och tsatsiki 155:-

• Chevré, valnötter och honung 155:-

• Grillost och saltorkade tomater 155:-

Vi jobbar med lokala producenter: Skinka & bacon från Lillegårdens Kött & Chark, Salami från Gudmundsgårdens gårdschark, Grillost från Skreaost, Marmelad, Sylt & Saft från Skafferiet i Hyssna, Öl från Subbe Bryggeri samt Byaregårdens brygghus.

Fråga personalen vid allergier. Köket stänger 30 min före stängningsdags.

Dryck

Kaffe / Te	30:-
Varm choklad	38:-
Iskaffe	38:-
Rescued juice	38:-
Kombucha	48:-
Cola	30:-
Whole Earth (ginger eller lemonade)	30:-
Smakis (äpple eller apelsin)	15:-
Kolsyrat vatten	25:-

Dryck

Vitt, Godó, Veronese (Garganega, Sauvignon & Chardonay)	80:-/glas
Rött, Godó, Veronese (Corvina, Cabernet & Merlot)	375:-/flaska
Mousserande vitt, Filacorta Spumante	85:-/glas 395:-/flaska
Rosé, Riffel Bio (Portugieser, Spätburgunder & Dornfelder)	85:-/glas 395:-/flaska
Kellerbier Subbe bryggeri 6,5% 33cl	70:-
IPA Kaleidoscope Subbe bryggeri 6,0% 33cl	85:-
Pilsner Subbe bryggeri 4,8% 50cl	75:-
Ale Vanilla Guerilla sour fruit Subbe bryggeri 5,5% 33cl	85:-
IPA Snuble Juice från TO ÖL 4,5% 33cl	95:-
Skånsk äppelcider Kiviks Musteri 7% 27,5 cl, torr	70:-
Rosé/Jordgubb cider Kiviks Musteri 4,5% 33cl	60:-
Belle de Boskoop Kiviks musterier 0,5% (alkoholfri) 27,5cl	45:-
Lättöl Byaregården 33cl	30:-

Vi jobbar med lokala producenter: Skinka & bacon från Lillegårdens Kött & Chark, Salami från Gudmundsgårdens gårdschark, Grillrost från Skreaost, Marmelad, Sylt & Saft från Skafferiet i Hyssna, Öl från Subbe Bryggeri samt Byaregårdens brygghus.

Fråga personalen vid allergier. Köket stänger 30 min före stängningsdags.