



## MINGELMAT

Klassiska snittar samt snittar efter egen smak  
Vi gör gärna "tema"snittar för jubileum, vernissage eller kalas

### SNITTAR & CANAPÉER

#### SKAGENBLINI

lätt smörstekt blini med en lät krämig Skagen på grovt hackade räkor, rödlök samt löjrom

#### TOPPEN LAX

en tartar på färsk & lättrökt lax med saltknaster smaksatt med mild wasabi-lime och toppad med laxrom

#### ÖRTBAKAD KRONÄRTSKOCKA

en bit för veganen med finhackade liguriska oliver, glaserad cocktaltomat & rödbetsgroddar

#### BRIE & BJÖRNBÄR

inbakad i smördeg rullad i rostade solros & pumpakärnor toppas med en björnbärssylt

#### CHÈVREMOUSSE

lite honungssötad med rosmarin på grovt rågbröd med semibakad tomat samt rödbetstrassel

#### PARMA & PARMESAN

en snitt på grillad focaccia med parmaskinka och en tapenade på soltorkade tomater, parmesanost, citron och olivolja som toppas med en pärla tryffelmozzarella

#### \*ANKLEVER

vår egen sauternes-marinerade ankterrine bakad på det klassiska franska sättet i kökshandduk, serveras på ett lätt rostat briochebröd och toppas med en sauternesgelé

Pris per styck: 35 kr exkl. moms, 39 kr inkl. moms

Min 6 st av en sort

\* + 10:- st

#### ÄPPELKRISP

en liten "bägare" med kanel- & kardemummakokta äppelklyftor, som bottnas med vaniljsås och toppas med krossade mördegskakor

Pris per styck: 31 kr exkl. moms, 35 kr inkl. moms (i samband med minibuffé 30 kr)

Min 6 pers