

Lunch på vineriet v. 11

Måndag till lördag kl 11:30 - 14:00

Dagens lunch 95 kr inkl sallad, bröd, isvatten & kaffe

Måndag 11/3

Stekt rimmat fläsk | löksås | potatis | råörda lingon

Fried pork belly/ onion sauce/ potatoes/ lingonberries

Tisdag 12/3

Torskfilé | potatisstomp | currypicklad blomkål | syrad rödlök | örtsås

Cod fillet/ potato stomp/ curry pickled cauliflower/ pickled red onion/ herb sauce

Onsdag 13/3

Örtstekt kycklingfilé | rostad potatis | svampsås | vinbärsjelly | parmesanost

Herb marinated chicken fillet/ roasted potatoes/ mushroom sauce/ current jelly/ parmesan cheese

Torsdag 14/3

Teriyake- och sesambakad laxfilé | stekt ris | lime- och gurkraita

Teriyake- and sesame baked fillet of salmon/ fried rice/ lime- and cucumber raita

Fredag 15/3

Lammfärsbiff | potatisgratäng | karamelliserad kålrot | skysås | edamamebönor

Lamb patties/ potato gratin/ caramelized swede/ gravy/ edamame beans

Lördag 16/3

Lunchmeny à la carte

Veckans special 120 kr Kalvlever anglais | bacon | kapris | äpple | skysås | kokt potatis

Week's special Calves liver/ bacon/ caper/ apple/ gravy/ potatoes

Veckans veggie 95 kr Rostade skockor & rotsaker | pepparrotscrème | krassesallad | ört- och grönsaksfond

Week's veggie Roasted Jerusalem artichokes/ root vegetables/ horseradish crème/ cress salad/ broth

Övriga rätter Vineriets Caesarsallad 120 kr

Veckans söta 75 kr Fråga personalen

Brunchbuffé söndag 12:00-15:00

Från druva till vin

Guidning, vinprovning & deli 350 kr/p.

Guidning, vinprovning & deli, lunch, kaffe & chokladbit 440 kr/p

Guidning, vinprovning & deli & säsongens varmrätt och dessert 695 kr/p

Guidning, vinprovning & deli & brunchbuffé 550 kr/p

Dag/ tid

Fre & lör kl 11:45, sön kl 10:30. Fre 18:30, lör 17:30.

Fre & lör kl 11:45

Fre kl 18:30, lör kl 17:30

Sön kl 10:30

Menybokning av säsongsmeny

Förrätt, varmrätt och dessert 550 kr/p

Fredag & lördag kl 19:00

Fotoutställning i samarbete med Österlens fotoklubb 18-26 april

NORDIC SEA WINERY

