

Lunch på vineriet v. 12

Måndag till lördag kl 11:30 - 14:00

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

Måndag 18/3

Gräddstuvad pytt i panna | stekt ägg

Creamy hash / fried egg

Tisdag 19/3

Torskfilé | riven pepparrot | kokt potatis | vitvinsås | gröna ärtor | spenat

Cod fillet / grated horseradish / potatoes / white wine sauce / green peas / spinach

Onsdag 20/3

Kyckling piccata | stekt ris | tomatås | ruccola

Chicken piccata / fried rice / tomato sauce / rocket salad

Torsdag 21/3

Viltfärsbiffar | svampsås | rostad potatis | lingon | marinerad zucchini

Patties of wild minced game meat / mushroom sauce / roasted potatoes / lingonberries / marinated zucchini

Fredag 22/3

Svamp- och ostgratinerad fläskfilé | potatispuré | tomatsallad

Mushroom- and cheese gratinated pork fillet of pork / potato puré / tomato salad

Lördag 23/3

Lunchmeny à la carte

Veckans special 120 kr <i>Week's special</i>	Gravad lax dill hovmästarsås potatis brysselkål brynt citrussmör hovmästarcrème <i>Gravlax / dill / mustard sauce / potatoes / brussels sprouts / citrus butter</i>
Veckans veggie 95 kr <i>Week's veggie</i>	Papardelle rostad svamp parmesan semitorkade tomater <i>Papardelle / roasted mushroom / parmesan / semi-dried tomatoes</i>
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

